

Jeden Mi. &
Fr. gibt es ein
kleines Dessert
aufs Haus

Mittagstisch

Businesslunch

12,90 €

VOM 04.11.2024 BIS 08.11.2024

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Montag

Kalbsgoulasch mit Erbsen-Karotten-Gemüse & Schwenkkartoffeln A1,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat mit Tomate, Gurke, Oliven & Fetakäse A1,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Rinderhack, Zwiebel, Jalapeño-Schoten & Käse A1,G

Dienstag

Teriyaki Rindfleischstreifen mit Sesamgemüse, Koriander auf Basmati Reis A1,F,N,P,O

VEGETARISCH Salat Bowl mit gebratenen Gemüsemaultaschen, Karotten & Hummus A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Champignons, Zwiebeln & Käse A1,G,N,O

Mittwoch

Geräucherte Putenbrust mit Cranberry Sauce, Erbsengemüse & Süßkartoffelpüree A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Schwarzer Reissalat mit Oliven, Fetakäse & Kürbisfalafel A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat, Tomate & Ziegenkäse A1,G,N,O

Donnerstag

Penne Rigate in Gorgonzola Sauce mit Hähnchenstreifen & Spinat A1,G,N,O

VEGETARISCH Spinat-Gemüse Quiche mit Salat & Dip A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kürbis, Spinat & Käse A1,G,3

Freitag

Cheese Burger im Brioche mit Gurke, Tomate, Salat dazu Pommes frites A1,G

VEGETARISCH Gartensalat mit Rote-Bete-Falafel & Kräuter dip A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, BBQ-Lachs, rote Zwiebeln & Käse A1,G

* BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN STELLEN WIR IHNEN GERNE EINE DETAILLIERTE KARTE ZUR VERFÜGUNG

Tischlein X Deck Dich