

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

Mittagstisch

VOM 11.11.2024 BIS 15.11.2024
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Hirschgoulasch in Preiselbeersauce mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße A1,G,N,O

Feldsalat mit Kürbisöl, Backhähnchenstreifen, Croutons & Kürbiskernen A1,C,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Champignons, rote Zwiebeln & Käse A1,C,G

Dienstag

Puten-Kassler Braten in Bratenjus mit Sauerkraut & Schwenkkartoffeln A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Petersilienkartoffeln mit Kräuter-Quark & kleinem Salat C,G

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

Mittwoch

Penne Rigate in cremiger Tomatensauce mit Hähnchenbruststreifen & Reibekäse A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Gebackene Briecken mit Gartensalat & Preiselbeeren A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, scharfe Salami, rote Zwiebel, Kartoffeln & Mozzarella A1,C,G

Donnerstag

Crispy Chicken Burger mit Burgersauce, Salat, Tomate & Pommes frites A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Marktfrischer Blattsalat mit karamellisierten Hokkaido-Kürbis & Trauben A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kürbis, Walnüsse, Rucola & Käse A1,G,H3

Freitag

Süß-Saure-Eier mit Blattspinat auf Kartoffelpüree A1,C,G,N,O

Gartensalat in Kräutervinaigrette mit sautierten Rindfleischstreifen, Hummus, Tomate, & Karotten A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Oliven, Rucola, frischen Kräutern & Käse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich