

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

# Mittagstisch

VOM 18.11.2024 BIS 22.11.2024  
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch  
12,90 €

## Montag

Hähnchenbruststreifen in Pilzrahmsauce, Erbsengemüse & Butterspätzle A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Gemüse-Boulette mit Gartensalat & Kräuterdip A1,G,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat & Gorgonzola A1,G

## Dienstag

Rindersauerbraten mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Grillkäse mit Preiselbeeren mit Gartensalat A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Speck, Zwiebeln & Käse A1,G,3

## Mittwoch

**VEGETARISCH** Kürbis-Ravioli in Mandel-Sahnesauce mit Apfel-Chili-Chutney & Parmesankäse A1,C,G,N,O

Honig-Pastinaken mit Entenbruststreifen, Hummus & Gartensalat A1,C,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Oliven, Rucola & Fetakäse A1,G

## Donnerstag

Pulled Goose auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln A1,N,O

**VEGETARISCH** Lauwarmer Linsensalat mit Spinat-Feta-Bällchen A1,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Pfirsich, roten Zwiebeln & Ziegenkäse A1,G,H3

## Freitag

Hamburger mit Burgersoße, Gurke, Tomate, Salat & Pommes frites A1,G,N,O

Rote-Bete-Bällchen auf lauwarmen Reissalat, Croutons & Schmand A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Birne, Walnuss, Rucola & Käse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich