

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

Mittagstisch

Businesslunch

12,90 €

VOM 02.12.2024 BIS 06.12.2024

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Montag

Ofenfrisches Grillhähnchen mit Winterrahmgemüse & Pommes frites A1,C,G,N,O

Lammkotelette auf winterlichen Blattsalat mit Couscous & Croutons A1,N,O

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

Dienstag

Schweinenackensteak im Senfmantel mit Bohnengemüse & Rosmarinkartoffeln A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenkartoffel mit Lauchrahmgemüse, Salat & Käse C,G

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Putenschinken, Blattspinat, Spiegelei & Käse A1,G

Mittwoch

Penne Rigate in Pilzrahmsauce mit Kräuterhähnchenfilets & geriebenen Käse A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Winterliche Blattsalate mit Grillsandwichstreifen & Käsesauce A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Ofengemüse & Käse A1,C,G,N,O

Donnerstag

Kassler Braten mit Bratenjus, Sauerkraut & Schwenkkartoffeln A1,2,3,N,O

VEGETARISCH Gemüse Curry mit Hummus, Salat & Fladenbrot A1,N,O,P

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Hähnchen, Lauch, Zwiebel & Käse A1,G,N,O

Freitag

Nikolaus

Geräucherte Putenbrust in Cranberry Sauce mit Rotkohl & Serviettenknödel A1,C,G,N,O

Cäsar Salat mit Hähnchenbruststreifen, Gurke & Tomate A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, gezupftes Gänsefleisch, Preiselbeeren & Käse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich