

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

# Mittagstisch

VOM 13.01.2025 BIS 17.01.2025  
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch  
12,90 €

## Montag

Hirschgoulasch mit Pilzen, Apfelrotkohl & Kartoffelklöße A1,G,N,O

Feldsalat mit Kürbisöl, Kräuter-Hähnchenbruststreifen, Kürbiskernen & Croutons A1,C,G,N,O

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

## Dienstag

Hähnchen-Paprika-Ragout mit Erbsen-Kartoffelstampf A1,G,N,O

Ofenkartoffel Nizza style mit Thunfisch, Bohnen, Zwiebeln, Oliven & Salat A1,C,G

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream & dreierlei Käse A1,G

## Mittwoch

Gemüse-Nudelpfanne mit süß-saurer Ente, Ananas & Chili A1,C,G,N,O

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

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Geflügel-Salami, rote Zwiebeln, Kartoffeln & Mozzarella A1,C,G

## Donnerstag

Buttermilch-Hühnchen mit Orangenglasur, Wintergemüse auf Wild-Basmatireis A1,C,G,N,O

**VEGETARISCH** Winterlicher Blattsalat in Himbeere-Vinaigrette mit Apfel, Karotte, Kürbiskernen & Ziegenkäse Krokette A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Walnüssen, Lauch, Zwiebeln & Käse A1,G,H3

## Freitag

Geschmorte Rinderbrust mit BBQ Sauce, Krautsalat & Pommes frites A1,C,G,N,O

Cäsar Salat mit Backhähnchen, Zitrone & Preiselbeeren A1,C,G,N,O

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

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

Tischlein X Deck Dich