

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

Mittagstisch

VOM 20.01.2025 BIS 24.01.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Rindergulasch mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen AL,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat mit Curry-Samosas & Avocado-Crème AL,C,G

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Rinderhack, Zwiebeln, Jalapeño & Käse AL,G

Dienstag

Gratinierte Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Parmesankäse, Blattspinat & Rosmarinkartoffel AL,F,N,O,P

VEGETARISCH Salat Bowl mit gebratenen Gemüse-Maultaschen, Hummus & Karotten AL,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Champignon, Zwiebeln & Käse AL,G

Mittwoch

Penne Rigate mit Sauce Bolognese & Reibekäse AL,G,N,O

Gartensalat Bowl mit Kartoffel-Lachsrösti & Meerrettich AL,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat, Ziegenkäse & Tomaten AL,G,N,O

Donnerstag

Rinderbacken mit Bratensauce, grünen Bohnen & Kartoffelpüree AL,G,N,O

VEGETARISCH Chili-Chesse-Nuggets mit Krautsalat, Kartoffelecken & Dip AL,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Spinat, roten Zwiebeln & Ziegenkäse AL,G

Freitag

Hähnchenbruststreifen in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse & Wildreis AL,G

VEGETARISCH Römersalatherzen in Parmesan-Dressing mit Rote-Bete-Bällchen AL,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Zwiebeln & Käse AL,G

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

Tischlein X Deck Dich