

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

Mittagstisch

VOM 27.01.2025 BIS 31.01.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Geschmorter Gänsebraten mit Orangen-Rosmarin Sauce, Rotkohlstrudel & Kartoffel-Sellerie-Püree A1,G,N,O

Glasierte Geflügelleber auf Apfelingeln mit Zwiebeln, Pflücksalat in Granatapfel Vinaigrette A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Tomate, Rucola & Mozzarella A1,G

Dienstag

Backhähnchen mit Preiselbeersauce, Karotten-Erbсен-Gemüse & Pommes frites A1,G,N,O

VEGETARISCH Gemüse-Quiche mit marktfrischen Blattsalat & Kräuterdip A1,C,G

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

Mittwoch

VEGETARISCH Penne Rigate mit Champignons, Kräuterseitlingen in Kräutersahnesauce dazu Parmesan & Rucola A1,G,N,O

Teriyaki Entenbruststreifen auf Gartensalat mit Kimchi-Coleslaw, Rotkohlsalat & Koriander A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Birne, Walnüssen, Blattspinat, Rucola & Blauschimmelkäse A1,G,N,O

Donnerstag

Gebackene Blutwurst mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln & Sauerkraut-Kartoffel-Püree A1,G,N,O

Römersalatherzen mit Hähnchenbruststreifen & Croutons A1,G,D

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Paprika, Zwiebeln & Hirtenkäse A1,C,G

Freitag

Rinderfleischstreifen in Pfeffersauce, Bohnengemüse & Butterspätzle A1,C,G

VEGETARISCH Gartensalat in Zitronen-Vinaigrette mit Gurke, Tomate, Hummus & gerösteten Kichererbsen A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Paprika, geräucherter Putenbrust & Käse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich