

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

Mittagstisch

VOM 17.02.2025 BIS 21.02.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Hähnchenbruststreifen in Pilzrahmsauce, Erbsengemüse & Butter Spätzle A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Salat Bowl mit Ziegenkäse-Kroketten, roter Bete, Honig & Saaten A1,G,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat & Blauschimmelkäse
A1,G

Dienstag

Rindfleischstreifen Stroganoff mit Petersilienkartoffeln & Saure Sahne A1,G,N,O

VEGETARISCH Couscous-Salat mit Falafel & Granatapfelkernen A1,C,G,N,O

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

Mittwoch

Spaghetti in Tomatencremesauce mit Rinderhüftstreifen, Rucola & Käse A1,C,G,N,O

Lachs-Kartoffelrösti mit Cäsar Salat & Croutons A1,C,G,N,O

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

Donnerstag

Hähnchen-Curry mit Pfannengemüse & Koriander Reis A1,N,O

VEGETARISCH Avocado-Reis-Salat mit frittierten Kartoffelschalen & Kräuterquark A1,G,N

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

Freitag

Hühnerfrikassee mit Kapern, Pilzen, Karotten dazu Erbsen-Kartoffelpüree A1,G,N,O

VEGETARISCH Rote-Bete-Bällchen auf Buchweizen-Gemüsesalat mit Schmand A1,G,N,O

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

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

Tischlein X Deck Dich