

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

Mittagstisch

VOM 24.03.2025 BIS 28.03.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Rinderfleischstreifen süß-sauer-scharf mit Ananas & Basmatireis A1,G,N,O

Käse-Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebeln in Süßen-Senf-Vinaigrette & Bratkartoffeln
A1,N,O

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

Dienstag

Rinder-Bouletten mit Pilzrahmsauce & Petersilienkartoffeln A1,G,N,O

Glasnudelsalat mit Gemüse & krossen Frühlingsrolle A1,D,G

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

Mittwoch

VEGETARISCH Penne Rigate mit getrockneten Tomaten, Basilikumsauce, Rucola & Reibekäse
A1,G,N,O

Hähnchenbruststreifen auf Cäsar Salat mit Croutons A1,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Rinderhackfleischsauce, Zwiebeln & Käse A1,G

Donnerstag

Backhähnchen mit Preiselbeeren, Karotten-Erbsen Gemüse & Pommes frites A1,G,N,O

VEGETARISCH Gebackener Hirtenkäse auf Gurken-Tomatensalat A1,C,G

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

Freitag

Lachsfilet auf Gurkenrahmsalat mit Kartoffelpüree A1,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat in Zitronen-Vinaigrette mit Gurke, Tomate, Oliven & Hirtenkäse

A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Paprika, Pilze, Rucola & Käse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich