

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 21. NOVEMBER 2022

KÜRBIS-BULGURRISOTTO

Blattspinat, Grillkäse *A/G/L/O*

pumpkin-bulgur risotto, spinach, halloumi

FASCHIERTES KALSBUTTERSCHNITZEL

Erdäpfel-Stampf, Zwiebel-Jus *A/G/L/O*

minced veal rissole, mashed potatoes, onion-jus

DIENSTAG, 22. NOVEMBER 2022

GEGRILLTES MISO-KRAUT

marinierte Kräuterseitlinge, cremige Polenta *A/G/N*

grilled cabbage with miso, marinated trumpet mushrooms, creamed polenta

KÄSE-FLEISCH-STRUDEL Rahmgemüse *A/G/L*

minced veal strudel with cheese, sourcreamed vegetables

MITTWOCH, 23. NOVEMBER 2022

GNOCCHI Linsen-Bolognese, Grana *A/G/L*

gnocchi, lentil bolognese, grana cheese

MAISHENDERL-BRUST Bohnen-Reis *G/O*

corn.fed chicken breast, rice with beans

DONNERSTAG, 24. NOVEMBER 2022

PARADEISER-TEIGTASCHEN Mozzarella, Basilikum-Pesto *A/G/L*

tomato ravioli, mozzarella, basil pesto

GESCHMORTE RINSSCHULTER Rote Rüben-Knödel, Kren *A/C/G/L/O*

braised beef (shoulder), beetroot dumplings, horseradish

FREITAG, 25. NOVEMBER 2022

KICHERERBSEN-PARADEISER RAGOUT

gegrillte Melanzani, Ziegenfrischkäse *A/G/L*

chick peas-tomato ragout, grilled aubergines, goat's cream cheese

FISCH CURRY Kokos, Basmati *D/L*

fish curry with coconut, basmati rice

ALLE WOCHEN-TAGESTELLER € 15,60

A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite

R Weichtiere/molluscs

V Vegetarisch

V /vegetarian

V Vegan/Vegan

S Schweinefleisch