

Empfehlungen des Tages


MONTAG, 20. MÄRZ 2023

TOPFEN-GRANA KNÖDEL Spinat-Paradeiserragout  A/C/G/L/O
curd cheese-grana dumplings, spinach tomato ragout


KALBFLEISCH-ERDÄPFEL STRUDEL Majoranrahm
minced veal potato strudel, marjoram sourcream sauce A/G

DIENSTAG, 21. MÄRZ 2023

FRISCHE GNOCCHI Curry-Gemüse, Feta  A/G/L
gnocchi pasta, curried vegetables, feta cheese

ERDÄPFEL-KNÖDEL Prosciutto-Kraut, Liebstöckel-Pesto  A/C/G/L
potato dumplings, prosciutto-cabbage vegetable, lovage pesto

MITTWOCH, 22. MÄRZ 2023

GEBRATENER GEMÜSE-REIS Koriander Tofu, Miso-Sauce  F/L/N
fried rice with vegetables, coriander tofu, miso sauce

SCHWEINSKARREE STEAK Ofen-Gemüse, Knoblauch-Butter A/G/L
pork steaklet, oven vegetables, garlic butter

DONNERSTAG, 23. MÄRZ 2023

CREMIGE PETERSILIEN-POLENTA geschmorte Paprika  A/G/L
creamed polenta with parsley, braised bell peppers

HENDERL SALTIMBOCCA Paradeiser-Risotto  A/G/L/O
chicken saltimbocca (prosciutto, sage), tomato risotto

FREITAG, 24. MÄRZ 2023

KICHERERBSEN-GEMÜSE CURRY Feta, Fladenbrot  A/G/L/
chick pea-vegetable curry, feta cheese, flat bread

FISH & CHIPS Sauce Tartare A/C/D/G/M

ALLE WOCHEN-TAGESTELLER € 16,40
each dish of the day € 15,60