

MONTAG, 04. DEZEMBER 2023

GEMÜSE-RISOTTO

Ziegenkäse, Schmor-Tomaten *A/G/L/O*
vegetable risotto, goat's milk cheese, braised tomatoes

PORK MEDAILLONS

Pfefferrahm-Soße, Brat-Erdäpfel *A/G/L/O*
medallions of pork, creamy pepper sauce, roasted potatoes

DIENSTAG, 05. DEZEMBER 2023

CREMIGER QUINOA

ofengeschmorte Melanzane, Petersil-Hummus *A/G/L/N*
creamy quinoa, oven-braised eggplant, parsley hummus

KOKOS-HÜHNER CURRY Basmati *F/L/N*

coconut-chicken curry, basmati rice

MITTWOCH, 06. DEZEMBER 2023

PASTA MIT LINSEN-BOLOGNESE Parmesan *A/C/G/L*
pasta alongside lentil bolognese, parmesan cheese

GEKOCHTE RINDSSCHULTER

Wurzelgemüse, Erdäpfel-Rösti *A/G/L*
boiled shoulder piece of beef, root vegetables, fried & grated potatoes

DONNERSTAG, 07. DEZEMBER 2023

ERDÄPFEL-GNOCCHI Spinat-Soße, Feta, Tomaten *A/C/G*
potato gnocchi, spinach sauce, feta cheese, tomatoes

FASCHIERTER KALBSBRATEN Kartoffel-Püree, Kräuter-Jus *A/C/G/L/O*
joint of minced veal, potato puree, herbed gravy

FREITAG, 08. DEZEMBER 2023

KÜRBIS-LASAGNE Mozzarella, Tomaten-Ragoût *A/C/G*
pumpkin lasagne, mozzarella cheese, tomato ragoût

GEGRILLTES ROTBARSCH-FILET

Grill-Gemüse, Petersil-Erdäpfel, Kräuter-Butter *D/G*
grilled ocean perch, grilled vegetables, parsley potatoes, herbed butter

JEDER TAGESTELLER € 16,40

EACH DISH OF THE DAY € 16,40

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 Sulfit/alcohol

R Weichtiere/molluscs

Vegetarisch

/vegetarian

VeganVegan

⊕ Schweinefleisch