Empfehlungen des Tages

MONTAG, 25. MÄRZ 2024

GLASNUDEL-SALAT marinierter Tofu A/F/G/L/N
glass noodles salad, marinated tofu

HÜHNERSCHNITZEL „NATUR“ Paprika-Sauce, Butter-Reis A/G/O
chicken escalope „au naturel”, paprika sauce, buttered rice

DIENSTAG, 26. MÄRZ 2024

KARFIOL-STEAK Weissbohnen-Püree, Chimichurri G
cauliflower steak, bean mash, chimichurri

GEBACKENES FLANK-STEAK Senf, Kren A/C/G/M
fried flank steak, mustard, horseradish

MITTWOCH, 27. MÄRZ 2024

OFEN-GESCHMORTE ROTE RÜBE
Ziegenkäse-Creme, Birne, Walnüsse, Pitabrot A/G
oven-braised beetroot, goat’s milk cheese cream, pear, walnuts, pita bread

GEKOCHTE RINDSCHULTER Dill-Fisolen, Braterdäpfel A/G/L
boiled piece of veal shoulder, dilled green beans, roasted potates

DONNERSTAG, 28. MÄRZ 2024

GESCHMORTER ORANGEN-FENCHEL Hummus, Pitabrot A/N
braised orange fennel, hummus, pita bread

SCHWEINS-MEDAILLONS
Bärlauch-Sauce, gebratenen Schupfnudeln A/G/L/O
pork medallions, wild garlic sauce, fried potato dumplings

FREITAG, 29. MÄRZ 2024

GNOCCHI Weisswein-Sauce, Baby-Spinat, Parmesan A/G/L/O
gnocchi, whitewine sauce, baby spinach, parmesan

FISCH-BUTTERLAIBCHEN
Süsskartoffel-Zitrus Püree, eingelegter Rettich A/C/G
fishcake, sweet potato-citrus puree, pickled radish

JEDER TAGESTELLER 16,40 / EACH DISH OF THE DAY 16,40

A Gluten	E Erdnuss/peanuts	M Senf/mustard	Vegetarisch /vegetarian VeganVegan
B Krebstiere /crustaceans	F Soja/soy	N Sesam/sesame	Schweinefleisch
C Ei/egg	G Laktose/lactose	P Lupinen/lupins	
D Fisch/fish	H Nuss/nuts	O Sulfite/alcohol	
	L Sellerie/celery	R Weichtiere/molluscs	

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.