

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 28. APRIL 2025

GEFÜLLTE BÄRLAUCH GNOCCHI Paradeisersauce, Feta  A/C/G/L
stuffed wild garlic gnocchi, tomato sauce, feta cheese

SCHWEINSSCHOPFBRATEN Butterkartoffel, Krautsalat  G/L
roast pork, boiled potatoes, cabbage salad

DIENSTAG, 29. APRIL 2025

GEMÜSE FRITTATA geschmorte Kirschparadeiser, Ziegenkäse  A/C/G/L
vegetable frittata, braised cherry tomatoes, goat's cheese

BIO-KALBSBÄLLCHEN Fettucine, Rucola, Kapernsauce A/C/G/L
organic veal meatballs, fettucine pasta, rocket salad, caper sauce

MITTWOCH, 30. APRIL 2025

SCHWAMMERLGULASCH Serviettenknödel, Majoranrahm  A/C/G/L
vegetarian mushroom goulash, sliced bread dumplings, marjoram cream

HENDERLSPIESSE Gemüse-Couscoussalat, Minz-Joghurt A/G/L
chicken skewers, vegetable couscous salad, mint yoghurt

DONNERSTAG, 01. MAI 2025

SPEZIALMENU FEIERTAG
holiday's special menu

FREITAG, 02. MAI 2025

SPINAT-KÜRBISSTRUDEL Feta, Kräuterdip  A/G
spinach pumpkin strudel, feta cheese, herbed dip

CALAMARI Blattspinat, Conchiglioni, Lachssauce A/C/D/G/L/R
calamari, spinach, conchiglioni pasta, salmon sauce

JEDER TAGESTELLER 18,6 / EACH DISH OF THE DAY 18,6
++

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/alcohol

R Weichtiere/molluscs

 Vegetarisch

 vegetarian

 Vegan/Vegan

 Schweinefleisch

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