

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 16. JUNI 2025

SPARGELFRITTATA Kirschparadeiser, Mozzarella, Kräuterrrahm  A/C/G
asparagus frittata, cherry tomatoes, mozzarella, herbed cream

GEGRILLTES SCHWEINSKARREE

Erdäpfel-Lauch Stampf, Paprikaragout  G
grilled pork loin cutlet, potato-leeks puree, bell pepper ragout

DIENSTAG, 17. JUNI 2025

GEBACKENER TOFU Couscous Taboule, Mango Chutney  A/C/F/G/L/M
deep fried tofu, couscous taboule, mango chutney

FASCHierter BIO-KALBSBRATEN Kräuterreis, Kapernsauce A/C/G/O
minced organic veal meatloaf, herbed rice, capers sauce

MITTWOCH, 18. JUNI 2025

GEFÜLLTE SPINAT-RICOTTA GNOCCHI Spargelragout, Pesto  A/C/G/H
spinach & ricotta stuffed gnocchi, asparagus ragout, pesto

HENDERL-GEMÜSE SPIESSE Oliven-Hummus, Erdäpfel-Paprika Gröstel  G/N
chicken-vegetable skewers, olive hummus, potato bell pepper roast ,gröstel'

DONNERSTAG, 19. JUNI 2025

FEIERTAGS-KARTE
special holiday menu

FREITAG, 20. JUNI 2025

SPINAT-KÜRBIS-FETA STRUDEL Kürbiskernrahm  A/G
spinach strudel with pumpkin & feta cheese, pumpkin seed sourcream sauce

GEGRILLTE CALAMARI gebratener Gemüsereis, Ananas-Chutney  G/L/M/R
grilled calamari, fried vegetable rice, pineapple chutney

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

 VeganVegan

 Schweinefleisch

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