

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 04. AUGUST 2025

GEBACKENER KARFIOL Rote Rüben Hummus, Feta  A/C/F/G/N
deep fried cauliflower, beetroot hummus, feta cheese

BIOKALBFLEISCH-POLPETTI Penne, Mini-Mozzarella  A/C/G/L
organic minced veal polpetti, penne pasta, mozzarella

DIENSTAG, 05. AUGUST 2025

GEFÜLLTE PAPRIKA mit Gemüse-Quinoa, Paradeiser-Basilikumsauce  G/L
with vegetable quinoa stuffed peppers & tomato sauce with basil

SCHWEINSKARREE Letscho, cremige Oliven-Polenta  A/G/L/O
pork cutlet, letscho, creamy olive polenta

MITTWOCH, 06. AUGUST 2025

GNOCCHI bunte Dattelparadeiser, Basilikumsauce, Grana  A/C/G/L/O
gnocchi, datterino tomatoes, basil sauce, grana

GEBACKENES HENDERHAXERL Petersilkartoffel, Gurken-Maissalat  A/C/G/M
fried chicken leg, parsley potatoes, cucumber-corn salad

DONNERSTAG, 07. AUGUST 2025

ZIEGENKÄSE TEIGTASCHEN Pignoli, Balsamico-Trauben, Rucola-Pesto  A/C/G
goat cheese ravioli, pine nuts, balsamic grapes, rocket pesto

LAMMBRATWURST HOTDOG

Pepperoni, Rotkrautsalat, Süsskartoffel-Wedges  A/C/G/M
*lamb roast sausage hotdog
chili peppers, red cabbage salad, sweet potato wedges*

FREITAG, 08. AUGUST 2025

GRATINIERTER NUDELAUFLAUF Spinat, Schafkäse, Tomatenragout  A/C/G/L
gratinated pasta bake, spinach, sheep's cheese, tomato ragout

FISCHCURRY mit Kokos, Basmati, Mango Chutney  D/G/L/R
fish curry with coconut, basmati rice, mango 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

 Vegan/Vegan

 Schweinefleisch

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