

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 16. MÄRZ 2026

BROKKOLI-HOKKAIDO AUFLAUF

Ziegenfrischkäse, Paradeiser-Ragoût *A/C/G/L*
broccoli-hokkaido casserole, goat's cream cheese, tomato ragout

FASCHIERTER BIO KALBSBRATEN

Erdäpfel-Spinat Stampf, Rahm-Jus *A/C/G/L/O*
organic veal meatloaf, potato-spinach mash, sour cream gravy

DIENSTAG, 17. MÄRZ 2026

LINGUINE geschmorte Paradeiser, Büffel-Mozzarella, Basilikum *A/G/L*
linguine, braised tomatoes, buffalo mozzarella, basil

ASIA CHICKEN „SÜSS-SAUER“ Sesam, Gemüse-Basmati *F/G/L/N*
Asia-style Chicken „sweet-sour“, sesame, vegetable basmati rice

MITTWOCH, 18. MÄRZ 2026

BUNTES GEMÜSE-RISOTTO Pesto Rosso, Grana *A/G/L/O*
varied vegetables risotto, pesto rosso, grana cheese

PUTEN-BRATWÜRSTEL Coleslaw-Salat, Rosmarin-Erdäpfel *A/C/G/L/M*
fried turkey sausage, coleslaw salad, rosemary potatoes

DONNERSTAG, 19. MÄRZ 2026

BÄRLAUCH-RICOTTA LAIBCHEN

bunte Paradeiser, Rucola, Rahm-Dip *A/C/G/L*
wild garlic-ricotta patties, varied tomatoes, rocket salad, sour cream dip

SCHWEINS-LUNGENBRATEN Bärlauch-Gnocchi, Pfeffer-Sauce *A/C/G/L/O*
pork tenderloin, wild garlic gnocchi, pepper sauce

FREITAG, 20. MÄRZ 2026

GESCHMORTE MELANZANI Falafel, Hummus, Feta *A/G/N*
braised aubergine, falafel, hummus, feta cheese

ROTBARSCH-FILET mediterranes Couscous-Gemüse, Chutney *A/D/G/L*
redfish, mediterranean couscous vegetable, 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.