

# Empfehlungen des Tages

## **MONTAG, 06. APRIL 2026**

FEIERTAGS SPEZIALMENÜ  
*holiday special menu*

## **DIENSTAG, 07. APRIL 2026**

BROKKOLI-KARTOFFEL FRITTATA  
mit Ziegenkäse & Schmor-Paradeiser *A/C/G*  
*broccoli potato frittata with goat's cheese & braised tomatoes*

GEBACKENE HÜHNERKEULE Erdäpfelsalat, Sauce Tartare *A/C/L/M*  
*deep-fried chicken leg, potato salad, sauce tartare*

## **MITTWOCH, 08. APRIL 2026**

ROTE RÜBEN GNOCCHI Gorgonzola, geschmorte Apfelspalten *A/C/G/L*  
*beetroot gnocchi, gorgonzola cheese, braised apple slices*

BEINFLEISCH Wurzelgemüse, Semmelkren *A/C/G/L*  
*boiled beef, root vegetables, bread roll mash with horseradish ,semmelkren'*

## **DONNERSTAG, 09. APRIL 2026**

FALAFEL gegrilltes Gemüse, Hummus, Feta *A/G/L/N*  
*falafel, grilled vegetables, hummus, feta cheese*

SCHWEINSLUNGENBRATEN  
Brokkoli, Dijon-Kartoffelpüree, Pfeffersauce *pork G/L/M*  
*pork loin steaklet, broccoli, potato puree with dijon mustard, pepper sauce*

## **FREITAG, 10. APRIL 2026**

RICOTTA-SPINAT LAIBCHEN Letscho, Rucola *A/C/G*  
*ricotta spinach patties, letscho vegetables, rocket salad*

MEERESFRÜCHTE CURRY Basmati *A/B/D/L/R*  
*seafood curry; basmati rice*

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.