

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 04. MAI 2026

GEMÜSE AUFLAUF Ziegenfrischkäse, Basilikum-Paradeisersauce ^{A/C/G/L}
vegetable gratin, goat's cheese, basil-tomato sauce

BEINFLEISCH Erdäpfel-Lauchstampf, Krenrahmsauce ^{G/L}
boiled beef, potato-leeks mash, horseradish sauce

DIENSTAG, 05. MAI 2026

ERBSEN-RICOTTA TEIGTASCHEN
geschmorte Paradeiser, Minze-Cremesauce ^{A/G/L/O}
peas-ricotta ravioli, braised tomatoes, creamed mint sauce

BOLOGNESE VOM BIO-KALB Linguine, Grana ^{A/G/L}
bolognese sugo (organic veal), linguine, grana cheese

MITTWOCH, 06. MAI 2026

GESCHMORTE MELANZANI Gemüse-Bulgur, Ziegenkäse, Peperonata ^{A/G/L}
braised aubergines, vegetable bulgur, goat cheese, peperonata

HÜHNERCURRY mit Kokos, Koriander, Basmati & Papadam ^{A/F/G/L/N}
chicken curry with coconut, coriander, basmati & papadam

DONNERSTAG, 07. MAI 2026

GNOCCHI Schwammerlragout, Granachips ^{A/G/L/O}
gnocchi, mushroom ragout, grana crisps

GEBRATENES SCHWEINSFILET Gnocchi, Schwammerlsauce ^{pork} ^{A/G/L/O}
grilled pork fillet, gnocchi, mushroom sauce

FREITAG, 08. MAI 2026

CHILI SIN CARNE & Wildreis ^{G/L}
chili sin carne & wild rice

SCHOLLE GEBACKEN Erdäpfelsalat mit Mayonnaise ^{A/C/D/G/L}
fried plaice fillet, potato salad with mayonnaise

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.