

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 06. JULI 2026

BUNTES GEMÜSE-RISOTTO & Grana ^{G/L/O}
risotto with varied vegetables & grana cheese

SCHWEINS-FILET Gemüse-Risotto, Rosmarin-Jus ^{G/L/O}
pork 🍷 fillet of pork, vegetable risotto, rosemary gravy

DIENSTAG, 07. JULI 2026

GESCHMORTE SÜSSKARTOFFEL Avokado-Bulgur Salat, Feta ^{A/G}
braised sweet potato, avocado-bulgur salad, feta cheese

BOLOGNESE TORTELLINI Tomaten-Basilikum Sauce, Grana ^{pork 🍷 A/C/G/L}
bolognese tortellini, tomato-basil sauce, grana cheese

MITTWOCH, 08. JULI 2026

GEFÜLLTE SPINAT-RICOTTA GNOCCHI
Paprika-Ragoût, Rucola ^{A/C/G/L}
stuffed spinach-ricotta gnocchi, bell peppers ragoût, rocket salad

HÜHNER-GESCHNETZELTES Champignons, Wildreis ^{A/C/G/L/O}
chopped chicken, mushrooms, wild rice

DONNERSTAG, 09. JULI 2026

GEBRATENE MELANZANE
lauwarmes Quinoa-Taboule, Minz-Joghurt ^G
fried aubergine, lukewarm quinoa tabbouleh, mint yoghurt

SCHULERTSCHERZEL VOM JUNGSTIER
Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren ^L
boiled beef (shoulder), root vegetables, boiled potatoes, horseradish

FREITAG, 10. JULI 2026

BROKKOLI-ERDÄPFEL FRITTATA Ziegenkäse, Paradeiser-Salsa ^{A/C/G}
broccoli-potato frittata, goat's milk cheese, tomato salsa

FISCH-CURRY Kokos-Basmati ^{D/F/G/L}
fish curry, coconut-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.