

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 13. JULI 2026

ROTE LINSEN-MANGO TEIGTASCHEN Currysaucе A/L
red lentil ravioli with mango, curry sauce

BIO KALBFLEISCH-POLPETTI Basmati, Tomaten-Basilikumsauce A/C/G/L
minced organic veal polpetti, basmati rice, tomato-basil sauce

DIENSTAG, 14. JULI 2026

GEMÜSE RISOTTO geschmorte Kirschparadeiser, Nusspesto G/H/L/O
vegetable risotto, braised cherry tomatoes, nut pesto

GEGRILLTE PUTENSTREIFEN Bulgur-Tabouleh, Minz-Joghurt A/C/G
grilled turkey strips, bulgur tabouleh, mint yoghurt

MITTWOCH, 15. JULI 2026

GEMÜSE LASAGNE Mozzarella A/G/L
vegetable lasagne with mozzarella

SCHWEINSKOTELETTS Paprika-Erdäpfelgröstel, Kräuterbutter pork G/L/O
pork cutlets, potato roast with bell peppers, herbed butter

DONNERSTAG, 16. JULI 2026

GESCHMORTE SÜSSKARTOFFEL Oliven, Pignoli, Ricotta G
braised sweet potato, olives, pine nuts, ricotta cheese

mit Grana gratinierte **HENDERLBRUST** Butterkartoffel, Paradeiserragout
grana gratinated chicken breast, buttered potatoes, bell pepper ragout

FREITAG, 17. JULI 2026

FETA-SPINATSTRUDEL Hokkaido, Kräuterrahm A/G
spinach strudel with feta, Hokkaido, herbed sourcream

ZANDER VOM GRILL Kukuruzpüree, Paprikasalsa A/D/G/L
grilled pike perch fillet, corn puree, bell pepper salsa

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.