

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 27. JULI 2026

GEBACKENE CHAMPIGNONS mit Sesam, Currygemüse, Basmati  A/C/G/N
deep fried and breaded mushrooms with sesame, curry vegetables, basmati

LINGUINE mit Bolognese (Biokalbfleisch), Grana  A/G/L
linguine pasta with minced organic veal bolognese, grana cheese

DIENSTAG, 28. JULI 2026

BERGLINSEN-PAPRIKA RAGOUT Blattspinat, Kräuter-Grillkäse  A/G
mountain lentil-bell pepper ragout, spinach, herbed halloumi

PUTENSTREIFEN <süß-sauer> mit Wildreis  F/G/L
turkey stripes <sweet & sour> with wild rice

MITTWOCH, 29. JULI 2026

TRÜFFEL-RICOTTA GNOCCHI Rucola, Lauch-Rahmsauce  A/C/G
truffled ricotta gnocchi, rocket salad, sour cream with leeks

SPARERIBS Süßkartoffel-wedges, Krautsalat  A/G/L
pork spareribs, sweet potato wedges, cabbage salad

DONNERSTAG, 30. JULI 2026

SPINAT-FETA KNÖDEL buntes Paradeisergemüse, Walnusspesto  A/C/G/H
spinach dumplings with feta, mixed tomatoes ragout, walnut pesto

HENDERL-PAPRIKA SPIESSE Ananas-Couscous, Minz-Joghurt Dip  A/G
chicken-bell pepper skewers, pineapple couscous, mint yoghurt dip

FREITAG, 31. JULI 2026

GLASNUDELSALAT Räuchertofu, Soja-Ingwer  A/F/L/N
glass noodle salad, smoked tofu, soy-ginger

FISCH-BUTTER LAIBCHEN Grillparadeiser, Brokkoli-Erdäpfelpüree  A/C/D/G/L
minced fish patties, grilled tomato, broccoli-potato puree

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
 Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.