

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 03. AUGUST 2026

SCHMORMELANZANI Gemüse-Quinoa, Räuchertofu, Soja-Ingwer *vegan F/L/N*
braised aubergine, vegetable quinoa, smoked tofu, soy-ginger

POLPETTI (Biokalbfleisch), Nudeln, Basilikum-Tomatensauce, Grana *A/C/G/L*
polpetti (minced organic veal), pasta, basil tomato sauce, grana cheese

DIENSTAG, 04. AUGUST 2026

LINSENFALAFEL Rote Rüben Hummus, Feta, Pitabrot *A/F/G*
lentil falafel, beetroot hummus, feta, pita bread

LAMMROLLBRATEN Erbsengemüse mit Minze, Salzkartoffeln *A/G/L/M*
rolled lamb roast, peas with mint, boiled potatoes

MITTWOCH, 05. AUGUST 2026

ZIEGENKÄSE-CREPES Blattspinat, Pignoli, Pesto Rosso *A/C/G/H*
crêpes with goat's cheese, spinach, pinenuts, pesto rosso

HÜHNERCURRY Kokos-Basmati, Ananas-Chutney *G/L/M*
chicken curry, basmati with coconut, pineapple chutney

DONNERSTAG, 06. AUGUST 2026

RICOTTA-LIMETTEN TEIGTASCHEN
Rucola, Pecorino, Marillen-Paradeiser Salsa *A/C/G*
ricotta-lime ravioli, rocket salad, pecorino, apricot-tomato salsa

PULLED PORK Süßkartoffel-Pommes, Coleslaw *A/C/F/G/L/N*
pulled pork, sweet potato fries, coleslaw

FREITAG, 07. AUGUST 2026

GRIECHISCHER BAUERN Salat *G/L*
greek style salad with olives, tomatoes, cucumber, bell peppers & feta cheese

SEELACHSFILET Letscho, Thymian-Erdäpfel *D/G/L*
saithe fillet, letscho vegetables, thyme potatoes

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.