

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 17. AUGUST 2026

GEBACKENE CHAMPIGNONS Asia-Salat, Sesam  A/C/G/F/M/N
fried mushrooms, Asian-style salad, sesame

KÜMMELBRATEN Erdäpfelstampf, Erbsen, Karotten  G/L/M/O
caraway pork roast, potato mash, peas, carrots

DIENSTAG, 18. AUGUST 2026

SCHWAMMERL-RISOTTO Grana  G/O
mushroom risotto, grana cheese

MOUSSAKA Schafskäse, Paradeiser  A/C/G/L
moussaka, sheep cheese, tomatoes

MITTWOCH, 19. AUGUST 2026

KICHERERBSEN-HOKKAIDO CURRY Basmati, Marillen-Chutney  G
chickpeas-hokkaido curry, basmati rice, apricot chutney

CHICKEN MASALA Basmati, Marillen-Chutney  G
chicken masala, basmati rice, apricot chutney

DONNERSTAG, 20. AUGUST 2026

STEINPILZTASCHEN sautierter Spitzkohl, Paradeiser  A/C/G
porcini ravioli, sautéed sweatheart cabbage, tomatoes

SCHWEINEFLEISCH-SPIESSE
Grill-Gemüse, Kokos-Reis, Ingwer, Kurkuma  M/N
pork skewers, grilled vegetables, coconut rice, ginger, curcuma

FREITAG, 21. AUGUST 2026

FREGOLA-GEMÜSE Tomaten, Ziegenfrischkäse, Basilikum-Pesto  A/C/G
fregola, tomatoes, goat's milk cream cheese, basil pesto

GEBACKENES SEELACHS-FILET Erdäpfel-Vogerlsalat  A/C/D/G/M
fried pollock, medley of potatoes & lamb's lettuce

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.