

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 07. SEPTEMBER 2026

Asiatischer GLASNUDEL-GEMÜSE SALAT
gebratener Kräutertofu, Soja-Ingwer Marinade *A/F/L/N*
glass noodle salad with vegetables, roasted herb-tofu, soy-ginger marinade

BEINFLEISCH Dillrahm-Fisolen, Butterkartoffel *G/L*
boiled beef, cream string beans with dill, buttered potatoes

DIENSTAG, 08. SEPTEMBER 2026

ZUCCHINI-PARADEISER-ERDÄPFEL FRITTATA
mit Ziegenkäse & Paprikasauce *A/C/G/L*
zucchini-tomato-potato frittata with goat cheese & bell pepper sauce

KALBSBUTTERSCHNITZEL (faschiertes Biokalbfleisch),
Erdäpfel-Spinatstampf, Röstzwiebel, Rosmarin-Jus *A/C/G/L/O*
*meat patties (minced organic veal),
spinach-potato mash, roasted onions, rosemary gravy*

MITTWOCH, 09. SEPTEMBER 2026

SCHMORMELANZANI Gemüse-Perl Couscous, Kräuterricotta, Tomatensauce *A/C/G/L*
braised aubergines, pearl couscous with vegetables, herb ricotta, tomato sauce

HENDERLSPIESSE „Kokos-Curry“, warmer Erdäpfel-Avocadosalat *F/L/N*
chicken skewers ,coconut curry‘, warm potato salad with avocado

DONNERSTAG, 10. SEPTEMBER 2026

KÜRBIS-SPINATSTRUDEL mit Feta,
geschmorte Kirschparadeiser, Kräuterrahm Dip *A/G*
pumpkin strudel with spinach & feta, braised cherry tomatoes, herbed sourcream

SCHWEINSGESCHNETZELTES „Stroganoff“ mit Basmati *A/G/L/M/O*
pork stew a la Stroganoff with basmati rice

FREITAG, 11. SEPTEMBER 2026

ROTE RÜBEN-GNOCCHI Ziegenkäse, Krensaucе, Rucola *A/C/G/H/L*
beetroot gnocchi, goat cheese, horseradish sauce, rocket salad

ROTBARSCH FILET Mandel-Brokkoli, Sellerie-Kukuruz Püree *A/D/G/H/L*
redfish fillet, broccoli with almonds, celery-corn 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
VeganVegan
Schweinefleisch

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