

Jeden Mi. & Fr.  
gibt es ein  
kleines Dessert  
aufs Haus

# Mittagstisch

VOM 13.03.2023 BIS 17.03.2023

MONTAGS BIS FREITAGS VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

## Montag

Zürcher Geschnnetztes mit Kräuterspätzle & Sauerrahm A1,C,G

VEGETARISCH Gartensalat mit lauwarmen Ziegenkäsen, Trauben, Nüsse & Honig-Senf Dressing A1,C,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Mozzarella, Tomaten, Pesto & Rucola A1,G,C,D

## Dienstag

Gefüllte Paprikaschoten mit Paprikasauce, Gemüsereis & Schmand A1,G,J,I,C

VEGETARISCH Gemüse-Maultaschen auf Salat mit Essig-Öl Vinaigrette mit roten Zwiebeln & Schnittlauch A1,C,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour-Cream, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, Nüsse & Rucola  
A1,G,H

## Mittwoch

VEGETARISCH Ricotta Tortellini mit Spinatfüllung in Thunfisch-Tomaten-Sahnesauce mit Parmesankäse A1,C,D,G

VEGETARISCH Feldsalat mit Kartoffeldressing auf Serviettenknödel Carpaccio & gerösteten Kürbiskernen A1,C,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour-Cream, Hummus, Gemüse, Tomaten & Rucola A1,C,G

## Donnerstag

Thai-Curry mit Hähnchen auf Koriander-Limettenreis A1,C,G,I,J

VEGETARISCH Hummus mit Gartensalat, Gurke, Tomate & Linsenbouletten A1,C,G,I,J

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour-Cream, Speck, Zwiebeln, Käse & Oliven A1,C,G

## Freitag

Rindfleischburger mit Ziegenkäse, Preiselbeeren, Salat & Pommes frites A1,C,G,J,I

VEGETARISCH Marktfrischer Gartensalat in Honig Senf Vinaigrette mit vegetarischem Backfisch A1,C,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln & Käse A1,C,G,3

\* BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN STELLEN WIR IHNEN GERNE EINE DETAILLIERTE KARTE ZUR VERFÜGUNG

Tischlein X Deck Dich