

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

Mittagstisch

VOM 22.05.2023 BIS 26.05.2023

MONTAGS BIS FREITAGS VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Hähnchenbrust mit Tomatensoße auf Rahmspinat dazu Pommes frites A1,G,I

VEGETARISCH Ratatouille Quiche mit marktfrischem Blattsalat in Honig-Senf Vinaigrette A1,G

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

Dienstag

VEGETARISCH Kartoffel Gnocchi in Tomatensauce, Basilikum & Grana Padano A1,G,I

Rinderbouletten mit Kartoffel-Gurkensalat & Senf A1,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Käse, Tomaten, Ziegenkäse & Rucola A1,G

Mittwoch

Rindfleisch Burger mit Gurke, Tomate, Salat, Chips, Burgersauce & Pommes frites A1, G

VEGETARISCH Salat Bowl mit Falafel-Bällchen & Joghurt-Dressing 2,I,J

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, dreierlei Käse & frischer Petersilie A1,G

Donnerstag

Puten-Fleischkäse mit Spiegelei, süßem Senf & Bratkartoffeln A1,G,I,F

Lauwarmer Kalbsschaukelbraten auf Gartensalat mit Soja-Limetten Soße, Erdnüsse & Koriander A1,C,G,I

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Käse & frischem Gemüse A1,G

Freitag

VEGETARISCH ½ Blumenkohl mit hausgemachter Sauce Hollandaise & Schwenkkartoffeln A1,C,G

Kalbsleberstreifen mit marktfrischen Gartensalat in Himbeervinaigrette A1,G,F,I

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Tomaten & Mozzarella A1,G

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

Tischlein X Deck Dich