

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

Mittagstisch

VOM 12.02.2024 BIS 16.02.2024
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Tafelspitz mit Bratensauce, Petersilienkartoffeln & grünen Bohnen A1,G,N,O

VEGETARISCH Salat Bowle mit Tomate, Gurke, Rote-Bete-Puffer & Schmand A1,C,G

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Rinderhack, Zwiebeln, Jalapeño Schoten & Käse A1,G

Dienstag

Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahnesauce, Erbsengemüse & Pommes frites A1,N,O

Gartensalat in Honigsenf dressing & Räucherlachs A1,C,F,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Champignon, Zwiebeln & Käse A1,G

Mittwoch

Rinderhüftstreifen auf Penne Rigate in Paprika Sauce & Käse A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Salat Bowl mit Oliven, Tomate, Gurke & Fetakäse C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat, Tomaten & Käse A1,N,O

Donnerstag

Rindfleisch-Kapern-Klöße mit süß-saure Soße, glasierter Rote Bete & Kartoffelpüree A1,C,N,O

VEGETARISCH Cremige Polenta mit sautierten Pilzen & Spinat Bällchen A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Birne, Wallnüsse, Rucola & Käse A1,G

Freitag

Kohlrouladen mit Bratensauce & Kräuterreis A1,G,N,O

VEGETARISCH Kichererbsen Salat mit gerösteten Mandeln, Minze & Spinat-Bällchen A1,L,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Brikäse & Preiselbeeren A1,G

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

Tischlein X Deck Dich