

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

Mittagstisch

VOM 22.04.2024 BIS 26.04.2024
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Putenschnitzel auf Spargelragout mit getrockneten Tomaten & Feldsalat A1,C,G,N,O

Cäsar Salat mit Rindfleischstreifen Tomate & Gurke A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Gartengemüse & Käse A1,D

Dienstag

Hähnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Salat bowl mit Avocado, Hüttenkäse, Ei, Tomate, Gurke & Radieschen
A1,C,F,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Tomate, Mozzarella & Mandel
Pesto A1,G,O

Mittwoch

VEGETARISCH Ziegenkäse Gnocchi in Salbeisauce mit grünem Spargel & Grana Padano
A1,C,G,N

Römersalatherzen in Parmesandressing mit Hähnchenbruststreifen & Croutons A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, rote Zwiebel, Paprika, Oliven &
Käse A1,G,N,O

Donnerstag

Kräuter-Matjes mit haugemachter Remouladensauce & Bratkartoffeln A1,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat mit Hummus & gebratenen vegetarischen Maultaschen A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Spargel & Champignons A1,G,O

Freitag

Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons & Kräuterreis A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Gebackener Brikäse mit Preiselbeeren & Gartensalat A1,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Hummus, Ofengemüse & Käse A1,G,P

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

Tischlein X Deck Dich