

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

Mittagstisch

VOM 06.01.2025 BIS 10.01.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Hähnchenbruststreifen in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse & Butter Spätzle A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat mit Karotte, Fetakäse, Paprika, Walnüssen, Tomaten & Zitrone
A1,G,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat & Blauschimmelkäse
A1,G

Dienstag

Rindfleisch süß & scharf mit Pfannengemüse auf Basmatireis A1,G,N,O

VEGETARISCH Grillkäse mit Preiselbeeren mit Gartensalat A1,C,G,N,O

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

Mittwoch

Spaghetti in cremiger Tomaten Sauce mit Parmesanhähnchen & Rucola A1,C,G,N,O

Cäsar-Salat mit Panko-Hähnchenstreifen & Croutons A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Oliven, Rucola & Fetakäse A1,G

Donnerstag

Boulette in Bratenjus mit Rotkohl & Kartoffeln A1,N,O

VEGETARISCH Avocado-Salat mit Kartoffel-Dipper & Kräuterquark A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Pfirsich, roten Zwiebeln &
Ziegenkäse A1,G

Freitag

Hühnerfrikassee mit Erbsen-Kartoffelpüree A1,G,N,O

VEGETARISCH Rote Bete Bällchen auf lauwarmen Reissalat, Croutons & Schmand A1,G,N,O

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

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

Tischlein X Deck Dich