

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

Mittagstisch

VOM 03.02.2025 BIS 07.02.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen & Kräuterreis A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Rote Bete Salat mit lauwarmen Ziegenkäse & Apfel A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Champignons, roten Zwiebeln & Käse A1,C,G

Dienstag

Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark & frischen Blattsalaten C,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat, Tomate & Käse A1,G

Mittwoch

Ziegenkäse Gnocchi in Thymiancremesauce mit Rindfleischstreifen & Rucola A1,C,G,N,O

Lachs Wrap auf winterlichen Blattsalat & Meerrettich A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Ofengemüse & Käse A1,C,G

Donnerstag

Kassler Braten von der Pute mit Bratenjus, Sauerkraut & Süßkartoffelpüree A1,N,O

VEGETARISCH Chili-Cheese-Nuggets mit Avocado creme & Spitzkohlsalat A1,N,O,P

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

Freitag

Backhähnchen mit Serviettenknödel & Pilzrahmsauce A1,C,G

VEGETARISCH Salat Bowl mit Feta, Süßkartoffeln & BBQ Sellerie aus Ofen A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, milden Peperoni & Fetakäse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich