

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

Mittagstisch

VOM 28.07.2025 BIS 01.08.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Rinderhacksteak mit Champignon-Pfeffersauce & Pommes frites A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Salat Bowl mit Gurke, Cherry-Tomate, Paprikas, Hirtenkäse & Croutons A1,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Birnen, Walnüsse & Blauschimmelkäse A1,G

Dienstag

Rinderhüftstreifen mit Gewürzgurke in Sahnesauce, Zwiebeln & Kartoffelkroketten A1,G,N,O

Räucherlachs mit Kartoffelwaffel, Meerrettich & Salat A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Speck, Zwiebeln & Käse A1,G,3

Mittwoch

Rigatoni mit mediterrane Rindfleischbällchen, getrocknete Tomaten, Rahmsauce & Reibekäse A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Marktfrischer Gartensalat mit Croutons, Hummus, Gemüsebällchen & Trauben A1,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, BBQ-Hähnchen, Ofengemüse, Rucola & Käse A1,G

Donnerstag

Gebackenes Buttermilch Hähnchen mit Zitrone & Kartoffel Rucola Salat A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenkartoffel mit Kräuterquark & Gartensalat A1,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, frischen Champignons, Zwiebeln & Käse A1,G

Freitag

Panierter Seelachs mit Remouladensauce, Gurkensalat & Bratkartoffeln A1,C,G,N,O

Reissalat mit Avocado, Azukibohnen & Tempura Gemüse A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Zwiebeln, Zucchini, Cherry Tomaten, Rucola & Mozzarella A1,G

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

Tischlein X Deck Dich