

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

Mittagstisch

VOM 18.08.2025 BIS 22.08.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Kassler Braten (Pute) mit Bohnengemüse & Schwenkkartoffeln A1,G,N,O,3

Feldsalat in Marillen-Dressing mit sautierte Kalbsleber & Apfelringe A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, milden Peperoni & Käse A1,G,N,O

Dienstag

Königsberger Klopse mit Kapersauce & Kartoffelpüree A1,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat mit gebackenen Breiecken & Preiselbeeren A1,C,G,N,O

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

Mittwoch

Lasagne Bolognese mit Tomatensahnesauce & Reibekäse A1,G,N,O

VEGETARISCH Gebackene Zucchini mit Gartensalat & Parmesan Dressing A1,G,N,O

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

Donnerstag

Hühner Frikassee mit Spargel, Karotte, Champignons & Kräuterreis A1,G,N,O

Ofenkartoffel mit Räucherlachs, Schmand & Salat A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kürbis, Feigen, rote Zwiebeln & Käse A1,G,N,O

Freitag

Leberkäse (Geflügel) mit Bratkartoffel, Krautsalat & süßen Senf A1,G,N,O

VEGETARISCH Gemüsesalat mit gebratenen Gemüseaultaschen A1,G,N,O

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

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

Tischlein X Deck Dich