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

Mittagstisch

VOM 15.09.2025 BIS 19.09.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Geschmorter Tafelspitz in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse & Petersilien-Kartoffeln A1,G,N,O
VEGETARISCH Gartensalat mit Gurke, Tomate, Preiselbeeren & gebackener Camembert A1,C,G
Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Hackfleischsauce, Peperoni & Käse A1,G

Dienstag

Putenschnitzel mit Kräuterbuttersauce, Karottengemüse & Kartoffelpüree A1,C,G,N,O
Cäsar Salat mit gekochtem Eiern & frittierten Kapern A1,N,O
VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln & Käse A1,G

Mittwoch

Kartoffel-Gnocchi in Kürbissauce mit Roastbeefstreifen & Mandeln A1,C,G,N,O
VEGETARISCH Glasnudelsalat mit Kichererbsen Falafel, Zuckerschoten & Paprika A1,C,G,N,O
Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kartoffel, Geflügelsalami, rote Zwiebel & Käse A1,G

Donnerstag

Rindfleischstreifen Goulasch mit Spitzpaprika & Cremiger Polenta A1,G,N,O
VEGETARISCH Gartensalat mit Gemüsequiche, Gurke, Tomate & Oliven A1,C,G,N,O
VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, frischen Champignons, Zwiebeln & Käse A1,G,N,O

Freitag

Hähnchenbruststreifen in Pilzrahmsauce, Brokkoli & Kartoffel Waffeln A1,G
VEGETARISCH Käse-Bällchen mit Gartensalat in Tomatendressing & Reibekäse A1,C,G,N,O
Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Thunfisch, Zwiebel, Oliven & Käse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich