

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

# Mittagstisch

VOM 13.10.2025 BIS 17.10.2025  
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch  
12,90 €

## Montag

Kalbsklopse in Kapersauce mit glasierten Karotten & Erbsen-Kartoffelpüree A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Gartensalat mit gebackener Camembert, Gurke, Tomate & Preiselbeeren A1,G,N,O

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

## Dienstag

Hirschgoulasch mit Rosenkohl, Maronengemüse & Serviettenknödel A1,G,N,O

Cäsar Salat mit gekochtem Eier & frittierten Kapern A1,C,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln & Käse A1,G,N,O

## Mittwoch

Backhähnchen auf Kartoffel-Gnocchi in Kürbissauce mit Mandeln & Reibekäse A1,C,G,N,O

**VEGETARISCH** Kichererbsen Falafel mit Hummus & Gartensalat A1,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 Gurke, Tomate, Kürbis & Gemüse Quiche A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kartoffel, Geflügelsalami, rote Zwiebeln & Käse A1,G,N,O

## Freitag

Hähnchenbruststreifen in Pilzrahmsauce mit Petersilienkartoffeln A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Käsebällchen mit Gartensalat in Honig -Senf Vinaigrette & Reibekäse A1,C,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kürbis, Gemüse, Rucola & Käse A1,G,N,O

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

Tischlein X Deck Dich