

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

Mittagstisch

VOM 20.10.2025 BIS 24.10.2025

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Semmelbutter & Petersilien-Kartoffeln A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Marktfrischer Blattsalat mit Risotto-Bällchen, Gurke, Tomate & Parmesandressing A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, getrocknete Tomaten, Spinat, Rucola & Hirtenkäse A1,G,N,O

Dienstag

Rinderboulette mit Paprikasauce & Kartoffel-Gemüse Gratin A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Brokkoli-Käse-Kroketten auf Gartensalat mit Gurke, Tomate & Dip

A1,C,G,N,O

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

Mittwoch

Gemüse-Ravioli in Sauce Bolognese mit Grana Padano & frischer Petersilie A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Herbstlicher Blattsalat mit Kichererbsen-Bällchen, Gurke & Tomate A1,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Mozzarella, rote Zwiebeln, Kartoffeln & Käse
A1,G,N,O

Donnerstag

Putenrahmgoulasch mit Preiselbeer-Rotkohl & Kartoffelklöße A1,C,F,G,N,O

VEGETARISCH Bulgur Salat mit Kartoffel-Börek, Kräuterquark & Gartensalat A1,F,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Rucola, Birne, Walnüssen & Blauschimmelkäse A1,G,H3,N,O

Freitag

Köttbullar in Rahmsauce mit Preiselbeeren & Schwenkkartoffel A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Lauwarmer Reis mit Kürbis, Hummus, Nüssen, Gurke, Tomate & Cranberrys
A1,G,H,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Pulled Chicken, BBQ Sauce, Zwiebeln, Mais & Käse A1,G,N,O

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

Tischlein X Deck Dich