

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

Mittagstisch

VOM 17.11.2025 BIS 21.11.2025

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Käsespätzle & Röstzwiebeln A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Gebackener Brikäse auf marktfrischen Blattsalat in Preiselbeer Dressing
A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Tomaten, Thymian, Kartoffel &
Käse A1,G,N,O

Dienstag

Putensteak nach Strindberg Art (Senf Mantel) mit grünen Bohnen & Pommes Frites A1,G,N,O

VEGETARISCH Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Croutons &
Hirtenkäse A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Paprika, Zwiebeln & Ziegenkäse
A1,G,N,O

Mittwoch

Hähnchenkeulensteak mit Gemüse-Ravioli in Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten &
Reibekäse A1,C,G,N,O

Süß-saurer Linsensalat mit Kabeljaubällchen im Brezelmantel, Gurke & Tomate A1,C,D,G,N,O

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

Donnerstag

Linsen-Currygemüse mit Hähnchenbruststreifen auf Basmatireis A1,G,N,O

VEGETARISCH Gefülltes Pitabrot mit Hummus, gebackenen Gemüse auf Gartensalat A1,C,G

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

Freitag

Hamburger mit gebratenen Champignons, Käse & Pommes frites A1,G,N,O

VEGETARISCH Salat Bowl mit Gemüse-Tempura, Gurke & Tomate A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Paprika, Tomate, 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