

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

# Mittagstisch

VOM 01.12.2025 BIS 05.12.2025

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

## Montag

Rindergoulasch mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße A1,G,N,O

VEGETARISCH Bulgur-Salat mit Granatapfelkernen, Nüssen & Minze A1,G,H,N,O

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

## Dienstag

Kräuterrinderbraten mit Zwiebelsauce & Kartoffelgratin A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ziegenkäse-Kroketten mit Gartensalat & Preiselbeeren A1,G,N,O

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

## Mittwoch

Spaghetti mit Sauce Bolognese, Reibekäse & Rucola A1,G,N,O

VEGETARISCH Kichererbsen Falafel mit Hummus auf Gartensalat A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat, Ziegenkäse, Tomate & Käse A1,G,N,O

## Donnerstag

Hähnchenbruststreifen in Pfeffersauce mit glasiertem Rosenkohl & Kartoffel Gnocchi A1,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat mit Kartoffeldressing, Edamame-Bällchen & roter Bete A1,G,N,O

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

## Freitag

Hähnchenburger im Bao Bun mit Kimchi, Salat, Koriander & Pommes frites A1,G,N,O

VEGETARISCH Krosses Sauerteig Käse Brot mit Gartensalat A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blutwurst, Kartoffeln, Sauerkraut & Käse A1,G,N,O

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

Tischlein X Deck Dich