



Empfehlungen des Tages



MONTAG, 22. JULI 2024

KICHERERBSEN-PARADEISERRAGOUT Blattspinat, Ziegenkäse  G/O
chick peas-tomato ragout, spinach, goat cheese

PROSCIUTTO-ERDÄPFEL STRUDEL mit Lauch & Kräuterdip   A/C/G
potato strudel with prosciutto, leeks & herbed dip

DIENSTAG, 23. JULI 2024

COUSCOUS TABOULEH Schmor-Melanzani, Feta  G/L
couscous tabouleh, braised aubergine, feta cheese


SCHWEINSKOTELETTES Letscho, cremige Polenta   A/G/M
pork cutlets, letscho vegetables, creamed polenta



MITTWOCH, 24. JULI 2024

NUDELN MIT SCHWAMMERLSAUCE Grana  A/G
pasta with mushroom sauce, grana cheese

GEGRILLTE HENDERLBRUST Basmati, Schwammerlsauce  A/G
grilled chicken breast, basmati rice, mushroom sauce

DONNERSTAG, 25. JULI 2024

CRÊPES MIT ZIEGENKÄSE Jung-Spinat, geschmorte Kirschparadeiser  A/C/G
goat cheese crêpes, young spinach, braised cherry tomatoes

SELCHFLEISCH KNÖDERL lauwarmer Krautsalat   A/C/G
smoked pork stuffed dumplings, leekwarm cabbage salad

FREITAG, 26. JULI 2024

GEMÜSE-LASAGNE mit Kräuterjoghurt überbacken  A/G/L
with herbed yoghurt gratinated vegetable lasagne

FISCH-BUTTER-LAIBCHEN Rahmgurken, Süsskartoffelpüree   A/C/D/G
fish patties, creamed cucumber, sweet potato puree

JEDER TAGESTELLER 17,6 / EACH DISH OF THE DAY 17,6

A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtiere/molluscs

 Vegetarisch

/vegetarian

VeganVegan

 Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.