

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 14. OKTOBER 2024

GEBRATENE POLENTASCHNITTE Letscho, Feta, Rucola ^{A/G}
grilled polenta, letscho, feta cheese, rocket salad

GEGRILLTES SCHWEINSKARREE Sauerkraut, Bratkartoffel ^{pork} ^{O/M}
grilled pork loin cutlet, sauerkraut, roast potatoes

DIENSTAG, 15. OKTOBER 2024

GEFÜLLTE KÜRBIS-GNOCCHI Spinat, geschmorte Paradeiser, Grana ^{A/C/G}
pumpkin stuffed gnocchi, spinach, brased tomatoes

KURKUMA-HÜHNERSTREIFEN PITA
Melanzani, Hummus, Salatherzen, Wedges ^{A/G/N}
curcuma spiced chicken slices with pita, aubergine, hummus, lettuce hearts, wedges

MITTWOCH, 16. OKTOBER 2024

KASPRESKNÖDEL Kohl-Gemüse, Moosbeeren ^{A/C/G}
fried cheese dumplings, cabbage vegetable, cranberries

PROSCIUTTO-MOZZARELLA TEIGTASCHEN
Pinienkerne, Pesto Rosso ^{A/C/G/H}
prosciutto-mozzarella ravioli, pine nuts, pesto rosso

DONNERSTAG, 17. OKTOBER 2024

SCHMOR-MELANZANI Bulgur-Gemüse, Ziegenkäse, Tomatensauce ^{A/G/L}
braised aubergine, bulgur vegetables, goat cheese, tomato sauce

BEINFLEISCH Wurzelgemüse, Butterkartoffel, Dillsauce ^{A/G/L}
boiled beef (leg), root vegetables, buttered potatoes, dill sauce

FREITAG, 18. OKTOBER 2024

KÜRBIS-FETA-STRUDEL Salbeirahm ^{A/G}
pumpkin-feta cheese strudel with sage sourcream

MEERESFRÜCHTE RAGOUT Basilikum, Wildreis ^{B/D/G/O/R}
seafood ragout with basil, wild rice

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.