


Tageskarte

11:00-14:00 Uhr
21.11.2022–25.11.2022


Montag

Hähnchen-Saltimbocca	12,50€
<i>Tomaten- Fenchelgemüse/ Salbei/ cremige Polenta ^G</i>	
Marinierter Grillkäse 	9,00€
<i>Tomaten- Fenchelgemüse/ cremige Polenta ^G</i>	



Dienstag

Kochklopse „Königsberger Art“	12,50€
<i>Kapern/ Kartoffelpüree ^{A1,J,C,G}</i>	
Senfeier mit Blattspinat 	9,00€
<i>Kartoffelpüree ^{A1,J,C,G}</i>	

Mittwoch

Schweinefilet „Sous vide“	12,50€
<i>Pfifferling- Rahmsauce/ Pappardelle ^{G,A1,C}</i>	
Pappardelle ai Funghi 	9,00 €
<i>Champignons/ Pfifferlinge ^{A1,G,C}</i>	

Donnerstag

Kabeljau „Neapolitanischer Art“ 	12,50€
<i>Tomate/ Oliven/ Pinienkerne/ Gnocchi ^{A1,D}</i>	
Mediterrane Gemüselasagne 	9,00 €
<i>Tomate/ Aubergine/ Zucchini/ Grana Padano ^{A1,C,G}</i>	

Kulinarischer Freitag

In dieser Woche möchten wir Sie mit der spanischen Küche verwöhnen.

Pulpo á feira 	12,50€
<i>Oktopus/ Tomatensalsa/ Tortilla de Patata ^{C,N}</i>	
Tortilla de Patata mit Gazpacho  	9,00€ /
<i>(Spanisches Kartoffelomelett mit kalter Gemüsesuppe) ^C</i>	

 **Vegan**  **Vegetarisch**  **Laktosefrei**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle, A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut oder Hybridstämme⁶), B=Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandeln¹, Walnüsse², Haselnüsse³, Kaschunüsse⁴, Pecannüsse⁵, Paranüsse⁶, Macadamianüsse⁷, Queenslandnüsse⁸, Pistazien⁹), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere