Delikater
Das Bistro im Zoo

Tageskarte

11:00 – 14:00 Uhr
25.03.2024 – 29.03.2024

Montag

Gebratenes Entrecôte 12,50 €
Portweinjus/ grüne Bohnen/ Kartoffelpüree [G,I]

Rote Bete Bratling 9,00 €
Kartoffelpüree/ Tomatensalat [G]

Dienstag

Tranche vom rosa Roastbeef 12,50 €
Rahmchampignons/ Serviettenknödel [A1,C,G,I]

Gebratener Serviettenknödel 9,00 €
Rahmchampignons [G]

Mittwoch

Geschmorte Kaninchenkeule 12,50 €
Rahmwirsing/ Kroketten [G,,A1,C]

Vegetarische Gemüse-Miso Suppe 9,00 €
mit Algensalat [K,F]

Donnerstag

Entenragout im Strudelteig 12,50 €
Grüner Spargel [G,A1,C,I]

Vegetarische Wirsingroulade 9,00 €
mit Tomatenreis gefüllt/ Wurzelgemüse [I,G]

Kulinarischer Freitag

Aufgrund des Feiertages bieten wir kein Tagesgericht an, dennoch freuen wir uns auf Ihren Besuch.

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 (Weizen[1], Roggen[2], Gerste[3], Hafer[4], Dinkel[5],Kamut oder Hybridstämme[6]), B=Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandeln[1], Walnüsse[2], Haselnüsse[3], Kaschunüsse[4], Pecannüsse[5], Paranüsse[6], Macadamianüsse[7], Queenslandnüsse[8], Pistazien[9]), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere