

Tageskarte

30.09.2024–04.10.2024

11:00-14:00 Uhr

Montag

Pulled Pork Burger 12,50 €

Tomate/ Rote Zwiebeln/ Coleslaw/ Barbecue sauce / Pommes ^{A1, G, J}

Schupfnudel-Pfanne in würziger Käserahmsauce  9,00 €

Birne/ Rosenkohl/ Preiselbeeren ^{A1, G}

Dienstag

Hähnchenbrust asiatisch gebacken 12,50 €

Lauch / Mais-Chili Püree ^{A1, G}

Pilzrisotto  9,00 €

Waldpilze/ Grana Padano ^{A1, G}

Mittwoch

Meeresfrüchte-Ragout mit Safran 12,50 €

Spaghetti/ Wurzelgemüse ^{A1, C, G, D, IB}

Sellerie Schnitzel  9,00 €

Bratkartoffeln/ Lauch/ Salatgarnitur ^{A1, C, G}

Donnerstag

Kalbsrahmgulasch 12,50 €

Champignons/ Spätzle ^{A1, G, C}

Käsespätzle  9,00 €



Emmentaler/ Gruyere/ Zwiebelschmelze ^{C, G}

Kulinarischer Freitag

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

Köttbullar (Traditionelle Schwedische Fleischbällchen) 12,50 €

Kartoffelpüree/ Preiselbeeren ^{A1, C, G}

Vegetarische Pyttipanna (Schwedische Bauernpfanne)   9,00 €

Kartoffeln/ Rote Beete/ Schalotten/ Petersilie/ Ei ^C



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