


Tageskarte

11:00 – 14:00 Uhr
13.04.2026 – 17.04.2026

Montag

Paniertes Schweinebauchfleisch	12,50 €
<i>Wruke/ Salzkartoffeln A1,G,C</i>	
Penne al arrabiata 	9,00 €
<i>Pecorino Schafsmilchkäse A1,G</i>	

Dienstag

Hähnchen Piccata Milanese	12,50 €
<i>Tomate/ Gnocchi A1,G,C</i>	
Tortilla de patatas (spanisches Bauerfrühstück) 	9,00 €
<i>getrocknete Tomaten/ mariniertes Rucola C</i>	

Mittwoch



Geschmorte Kaninchenkeule	12,50 €
<i>Rahmwirsing/ Kräuterkartoffel A1,G</i>	
Gebratene Serviettenknödel 	9,00 €
<i>Rahmchampignons A1,C,G</i>	

Donnerstag

Gedämpfter Kabeljau	12,50 €
<i>Dijonsensauce/ Wurzelgemüse/ Kartoffeln G, D, I</i>	
Schupfnudeln mit Bärlauchpesto 	9,00 €
<i>Cherrytomaten/ Zucchini/ Paprika/ Aubergine G,A1,C</i>	

Kulinarischer Freitag

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

Kalbsblanquette mit Morcheln (Kalbsfrikassée)	12,50 €
<i>Pommes Dauphine A1,C,G</i>	
Ratatouille  	9,00 €
<i>Langkornreis</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=geschwärtzt, 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