

Tageskarte

11:00 – 14:00 Uhr
20.04.2026 – 24.04.2026

Montag

Lachsfilet auf Gemüsecurry  12,50 €

Langkornreis ^{A1,D}

Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete  9,00 €

Macairekartoffel ^{A1,G,C}

Dienstag

Hähnchenbrustfilet in Backteig  12,50 €

Pikante Tomatensauce/ Asia-Gemüse/ Reis ^{A1}

Frittata (mediterranes, gebackenes Gemüseomelett)  9,00 €

Blattspinat/ Kartoffeln/ Zucchini/ Paprika ^C

Mittwoch

Geschmorter Rippenbraten 12,50 €

Speckbohnen/ Salzkartoffeln ^{A1,G}

Gebackener Camembert  9,00 €

Ofengemüse/ Kräuterrahmdip ^{A1,G}

Donnerstag

Wildschweinbraten vom Nacken 12,50 €

Rotkohl/ Dauphine Kartoffeln ^{A1,C,G}

Gegrillte Paprika   9,00 €

Couscous/ Zucchini/ Paprika/ Aubergine ^{A1}

Kulinarischer Freitag

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

Im Ofen gebackener Kabeljau  12,50 €

Gremolata/ Cherry Tomaten/ Spaghetti ^{A1,C,D}

Spaghetti Cacio e Pepe  9,00 €

Pecorino



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= Glutenthaltiges 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, Queenlandnüsse⁸, Pistazien⁹), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere