



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90€

Als 2-Gang-Menü *oder* Hauptgang mit Soft- oder Heißgetränk nach Wahl

WOCHENSUPPE



Melonenkaltschale ^G mit Limette und Minze

MONTAG 29.06.26

Kalt aufgeschnittenes rosa Roastbeef^{G,20}
mit Remouladensauce ^{C,G}, bunten Blattsalaten
in Balsamico-Vinaigrette ^J und Bratkartoffeln
mit jungem Lauch und roten Zwiebeln

DIENSTAG 30.06.26

Ofenkartoffel ^G
mit Tomatendip ^{G,Ha,Hd}, Ratatouillegemüse
und gebratene Hähnchenbruststreifen in Pesto ^{Ha,Hd,G,20}

MITTWOCH 01.07.26

Gartensaalburger ^{Aa,C,G}
mit Rindfleisch- Pattie, Ceddar ^G, Tomate,
Babyleafsalat, Guacamole und Süßkartoffelpommes
mit Sour Cream ^G

Empfehlung der Woche

*Ceasar Salat ^{C,G,D} mit Parmesan
^G, Croûtons ^{Aa,C,G} und gebratener
Maispouardenbrust^{G,20,Ha,Hd}
17,90€*



DONNERSTAG 02.07.26

Schupfnudel-Pfanne ^{Aa,C,G}
mit Pfifferlingen in Rahm ^{G,20,I}
und Bergkäse ^G überbacken

FREITAG 03.07.26

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{Aa,G,20,D}
auf Safran- Senfsauce ^{G,20,I,I,D},
Karotten- Zuckerschotengemüse ^G
und geratene neue Kartoffeln ^G

SAMSTAG 04.07.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG 05.07.26

Sonntagsmenü

ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebstiere • C Eier • D Fisch • E Erdnüsse • F Soja • G Milch (einschließlich Laktose) • Ha Mandeln • Hb Haselnüsse • Hc Walnüsse • Hd Cashewnüsse • He Pekannüsse • Hf Paranüsse • Hg Pistazien • Hh Macadamianüsse • I Sellerie • J Senf • K Sesamsamen • L Schwefeldioxid & Sulfite • M Lupinen • N Weichtiere • **ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Farbstoff • 3 mit Antioxidationsmitteln • 4 mit Geschmacksverstärkern • 5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmitteln • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 geschwefelt • 9 geschwärzt • 10 gewachst • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 20 mit Alkohol

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.