



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Karotten-Mango-Cremesuppe ^{G,I} mit Kokosmilch und schwarzem Sesam ^K

MONTAG 10.08.26

Rosa gebratene Lammhuft ^{G,20}
auf Rosmarinsauce ^{G,20,I}, mediterranes Gemüse
und Herzoginkartoffeln ^{Aa,C,G}

DIENSTAG 11.08.26

Geschlossene Gesellschaft

MITTWOCH 12.08.26

Penne ^{Aa}
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{G,20}
in pikanter Tomatensauce ²⁰, Pesto ^{Ha,Hd}
und bunter Pilzpfanne ^{G,20}

Empfehlung der Woche

Geflügel-Currywurst-Ragout ^{6,3,1,5}
mit Kartoffelchips und Sour Cream ^G
12,90€

DONNERSTAG 13.08.26

Geschlossene Gesellschaft

FREITAG 14.08.26

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet ^{Aa,G,20,D}
auf Zitronensauce ^{G,I,20,D}, Oliven, Dörrtomaten,
Kapern und Kartoffel-Rucola-Püree ^G

SAMSTAG 15.08.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG 16.08.26

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 Schwefel-
dioxid & 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.