



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Karotten-Mangocremesuppe^{G,I,20,F} mit Honig und gerösteten Pinienkernen

MONTAG 21.09.26

Rinderfiletgeschnetzeltes^{G,20}
in grüner Pfeffer-Rahmsauce^{G,I,20},
buntem Herbstgemüse^G und Kartoffel-Krapfen^{Aa,C,G}

DIENSTAG 22.09.26

Bandnudeln^{Aa,C,G}
in Zitronensauce^{G,I,20,D},
gebratenem Lachsfilet^{Aa,G,20,D} und glasiertes
Zuckerschoten-Kirschtomatengemüse^G

MITTWOCH 23.09.26

Geschlossene Gesellschaft

Empfehlung der Woche

*Steinpilz- Gnocchi^{Aa,C,G} in Trüffelsauce^{G,I,20},
gebackene Kürbisspalten und Baby-
Blattspinat
16,90€*

DONNERSTAG 24.09.26

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet^{Aa,G,20,D}
auf Safran-Senfsauce^{G,I,20,D,J}, Wonnekraut^G
und kleine gebratene Kartoffeln

FREITAG 25.09.26

Geschlossene Gesellschaft

SAMSTAG 26.09.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG 27.09.26

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.