



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Kartoffel- Lauchcremesuppe ^{G,I,20} mit frischem Majoran und Parmaschinken-Streifen

MONTAG

19.10.26

Steinpilz- Ravioli ^{Aa,C,G}
in Trüffelsauce ^{G,I,20}, gebackener Hokaido-Kürbis,
Dörr-Kirschtomaten und frittiertes Rucola

DIENSTAG

20.10.26

Schweinefiletmedaillons
mit Tomate-Mozzarella überbacken ^{G,Ha,Hd,20},
Limonenjus ^{20,G}, buntem Zucchinigemüse
und Gnocchi ^{Aa,C,G}

MITTWOCH

21.10.26

Kalbsfrikadelle ^{Aa,C,G,J}
auf Zwiebelrahmsauce ^{G,I,20}, Kohlrabigemüse ^G
und Kartoffelpüree ^G

Empfehlung der Woche

*Frische Waffel ^{Aa,C,G} mit Zwetschgenröster²⁰
und Sahne^G 6,90€*

DONNERSTAG

22.10.26

Gebratene Maishähnchenbrust ^{G,20}
auf Weinbeersauce ^{G,I,20}, Wirsinggemüse ^G
und Kartoffelkrapfen ^{Aa,C,G}

FREITAG

23.10.26

Gebratenes Lachsfilet ^{G,20,D,Aa}
auf Basilikumschaum ^{G,I,Ha,Hd,20,D}, buntes
Paprikagemüse und Bandnudeln ^{Aa,C,G,D,N}

SAMSTAG

24.10.26

Rosa gebratene Lammhufte ^{G,20}
auf Rosmarinsauce ^{G,I,20}, grünes
Bohnen-Kürbisgemüse ^G und Kartoffelgratin ^G

SONNTAG

25.10.26

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.