Der Gartensaal

TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE

Selleriecremesuppe[G,I,20] mit Trüffel und Bresaola - Streifen

MONTAG 02.11.26

Schweineschnitzel[Aa,C,G] auf Pilzrahmsauce[G,I,20],
dazu buntes Herbstgemüse[G] und Bratkartoffeln
mit jungem Lauch und roten Zwiebeln

DIENSTAG 03.11.26

Kleines Rib Eye - Steak[G,20] auf grüner
Pfeffer - Rotweinsauce[G,I,20,] dazu mediterranes
Grillgemüse und Ofenkartoffel[G] mit Sour Cream[G]

MITTWOCH 04.11.26

Rosa gebratene Lammhuft[G,20] auf Rosmarinjus[G,20,I,]
dazu Bohnen- Kürbisgemüse[G] und Kartoffelkrapfen[Aa,C,]

Empfehlung der Woche

Lachs - Garnelen-Burger[Aa,C,G,K,D,B,20]
mit Spinatsalat[J], Tomate und Guacamole,
dazu Kartoffeldippers mit Sour Cream[G]
14,90 €

DONNERSTAG 05.11.26

Geschlossene Gesellschaft

FREITAG 06.11.26

Geschlossene Gesellschaft

SAMSTAG 07.11.26

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet[Aa,G,20,D]
auf Safran- Senfsauce[G,I,20,D,J,] Baby- Blattspinat[G]
und Bandnudeln[Aa,G,C,D,N]

SONNTAG 08.11.26

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.