Der Gartensaal

TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE

Kartoffel-Lauchsuppe[G, I,20] mit frischem Majoran und Croûtons[Aa,C,G]

MONTAG 16.11.26

Geschlossene Gesellschaft

DIENSTAG 17.11.26

Saltimbocca vom Kalb[G,20,Ha,Hd]
auf Trüffeljus[G,I,20], Bohnen-Kürbisgemüse[G]
und Bandnudeln[Aa,G,C]

MITTWOCH 18.11.26

Gebratene Perlhuhnbrust [G,20]
auf Rotweinsauce[G,I,20], Rahmwirsing[G]
und Herzoginkartoffeln[Aa,C,G]

Empfehlung der Woche

Französicher Käseteller mit Ziegenfrischkäse[G] Camembert[G] Comté[G] Frz. Blauschimmelkäse[G], Frische Früchte, hausgebackenem Brot und Feigensenf[J] 13,90€

DONNERSTAG 19.11.26

Rosa gebratene Entenbrust[G,20]
auf Orangensauce[G,I,20], Apfel-Rotkohl
und kleine Kartoffelknödel[Aa,C,G]

FREITAG 20.11.26

Gebratenes Lachsfilet [Aa,G,20,D]
auf Safran-Senfsauce[G,I,20,J,D],
Karotten-Zuckerschotengemüse[G]
und Rosmarinkartoffeln

SAMSTAG 21.11.26

Grünkohl[Ad,J]
mit Kassler[1,3,5], Bregenwurst[1,I,J], Senf [J]
und Salzkartoffeln[G]

SONNTAG 22.11.26

Geschlossene Gesellschaft

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.