



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Getrübte Selleriecremesuppe^{Aa,G,I,F,20} mit geräucherter Entenbrust

MONTAG

02.03.26

Geschlossene Gesellschaft

DIENSTAG

03.03.26

Gebratenes Lachsfilet^{Aa,G,20,D}
auf Safransauce^{Aa,G,I,D,20}, mediterranes Gemüse
und Thymian- Kartoffeln

MITTWOCH

04.03.26

Herzhafte Kartoffel- Kräuterwaffel^{Aa,G,C}
mit gebratener Blutwurst, Apfelspalten,
Zwiebelringen^{Aa} und Babyleafsalat^J

DONNERSTAG

05.03.26

Gebratene Maishähnchenbrust^{G,20}
auf Rotweinsauce^{Aa,G,I,20}, Trauben, Speck
und Croûtons^{Aa,C,G}, Brokkoligemüse^G
und Kartoffelkrapfen^{Aa,C,G}

FREITAG

06.03.26

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet^{Aa,G,20,D}
auf Krustentiersauce^{Aa,G,I,G,20,B,D}, Babyblattspinat
mit Dörrtomaten^G und Sepia- Bandnudeln^{Aa,C,G,B,D}

SAMSTAG

07.03.26

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust^{G,20}
auf Orangensauce^{Aa,G,I,20}, Rahm- Wirsing^G
und Herzoginkartoffeln^{Aa,G,C}

SONNTAG

08.03.26

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.