



Der Gartensaal



# TAGESMENÜ

19.90 €

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

## WOCHENSUPPE



Kalte Gurkensuppe <sup>G</sup> mit Schmand und Krabben <sup>B</sup>

**MONTAG** 25.05.26

Kalt aufgeschnittenes rosa Roastbeef, dazu Remouladensauce <sup>G,C,J</sup>, bunte Blattsalate in Balsamicovinaigrette <sup>J</sup> und Bratkartoffeln mit jungem Lauch und roten Zwiebeln

**DIENSTAG** 26.05.26

Piccata von der Hähnchenbrust <sup>Aa,C,G</sup> auf Tomaten- Basilikumsauce <sup>I,20</sup>, dazu Pilz- Lauchgemüse <sup>G</sup> und Spaghetti <sup>Aa,G</sup>

**MITTWOCH** 27.05.26

Geschlossene Gesellschaft

**DONNERSTAG** 28.05.26

Geschlossene Gesellschaft

**FREITAG** 29.05.26

Geschlossene Gesellschaft

**SAMSTAG** 30.05.26

Geschlossene Gesellschaft

**SONNTAG** 31.05.26

Sonntagsmenü

**Empfehlung der Woche**  
**Montag und Dienstag**

Portion frischer Stangenspargel <sup>G</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>G,C,20</sup>, dazu gebratenen neuen Kartoffeln und auf der Haut gebratenes Zanderfilet **22,90 €**



**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.