



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Karotten- Kokoscremesuppe ^{G,F,I,20} mit schwarzem Sesam ^k und frischem Kerbel

MONTAG 15.06.26

Gebratenes Lachsfilet^{Aa,G,20}
auf Dillsauce^{G,I,D,20}, buntes Sommergemüse^G
und dazu Wildreis^G

DIENSTAG 16.06.26

Geschlossene Gesellschaft

MITTWOCH 17.06.26

Bandnudeln^{Aa,C,G}
in getrüffelter Pilzrahmsauce^{G,I,20},
mit buntem Zucchini Gemüse und wahlweise
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen^{G,20}

Empfehlung der Woche

Empfehlung der Woche

*Portion frischer Stangenspargel^G mit Sauce
Hollandaise^{G,C,20}, gebratene neuen Kartoffeln^G
und Lachsfilet ^{Aa,G,D,20}*

DONNERSTAG 18.06.26

Gebratene Maispouardenbrust^{G,20,Ha,Hd}
auf Portweinsauce^{G,I,20}, buntem Karottengemüse^G
und Herzoginkartoffeln^{Aa,G,C}

FREITAG 19.06.26

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet^{Aa,G,20,D}
auf Safransauce^{G,I,20,D}, Baby-Blattsinat ^G
und Sepia- Bandnudeln^{Aa,C,G,D}

SAMSTAG 20.06.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG 21.06.26

Day-Drinking Event



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.