



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Minestrone- Italienische Gemüsesuppe^l mit Spaghetti^{Aa}, Gemüsestreifen^l und Parmesan^G

MONTAG

27.07.26

Schupfnudel – Pilzpfanne^{Aa,G,C} in Kräutersauce^{l,G,20}, dazu gebratenen Schweinefiletstreifen^{G,20}, Dörrtomaten und junger Lauch

DIENSTAG

28.07.26

Lammhacksteak^{Aa,C} mit Joghurt-Knoblauchsauce^G und pikantem Couscous-Salat mit Paprika, Gurke und frischen Kräutern

MITTWOCH

29.07.26

Gepökelter Tafelspitz^{1,3,6,l} auf Meerrettichsauce^{G,l,20} und Boullion Kartoffeln mit Wurzelgemüse^{l,G}

Empfehlung der Woche

Mezzelune mit Walnuss - Feigen-Füllung^{Aa,C,G,Hc}, dazu Rote Bete- Schaum^{G,l,20}, Rucola und Ziegenkäse - Crumbles^G

16,90 €

DONNERSTAG

30.07.26

Kalt aufgeschnittenes rosa Roastbeef^{G,20} mit Remouladensauce^{C,G}, dazu bunten Blattsalaten in Balsamico-Vinaigrette^J und Bratkartoffeln mit jungem Lauch und roten Zwiebeln

FREITAG

31.07.26

Gartensaal „Fisch- Burger^{Aa,C,G,K} mit Lachs – Garnelen - Pattie^{Aa,C,D,B,20}, dazu Chimichurri - Gurkensalat^J und Fritten

SAMSTAG

01.08.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG

02.08.26

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.