



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Rote Linsencremesuppe^{l, G, 20} mit Paprika und frischer Petersilie

MONTAG 31.08.26

Lammhacksteak^{Aa, C, G}
mit Joghurt-Knoblauchsauce^G
und pikantem Cous Cous-Gemüse-Salat^{Aa, G}

DIENSTAG 01.09.26

Sepia- Bandnudeln^{Aa, D, G, C}
mit gebratenem Lachs^{Aa, D, G, 20} in Zitronensauce^{G, I, 20, D},
glasierte Zuckerschoten^G und Dörr- Kirschtomaten

MITTWOCH 02.09.26

Schweinefiletmedaillons
mit Tomate-Mozzarella^{G, 20, Ha, Hd} überbacken
auf Pestosauce^{G, I, 20, Ha, Hd} buntem Zucchini Gemüse
und Gnocchi^{Aa, C, G}

Empfehlung der Woche

*Spinatknödel^{Aa, C, G} auf Pilzragout^{G, 20, I}
mit jungem Lauch, Kirschtomaten und bunten
Blattsalaten in Balsamicovinaigrette^J*

16,90€



DONNERSTAG 03.09.26

Geschlossene Gesellschaft

FREITAG 04.09.26

Geschlossene Gesellschaft

SAMSTAG 05.09.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG 06.09.26

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.