



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Bärlauchcremesuppe ^{Aa,G,I,F,20} mit Tomatenwürfeln und Croûtons ^{Aa,C,G}

MONTAG

16.03.26

Gebratenes Schollenfilet ^{Aa,G,20}
mit Zwiebel-Speckstippe ^G, grünen Bohnen^F
und Bratkartoffeln mit jungem Lauch
und roten Zwiebeln

DIENSTAG

17.03.26

Mezzalune
mit Walnuss Feigenfüllung ^{Aa,G,C,Hc}
Gorgonzolasauce ^{Aa,G,20,I}, geschmolzenen
Amor- Kirschtomaten ^{G,20} und gebratener
Maispouardenbrust ^{G,20,Ha}

MITTWOCH

18.03.26

Schweinefiletmedaillons ^{G,20}
auf grüner Pfefferrahmsauce, ^{Aa,G,I,20}
buntes Gemüse^G und Kartoffelkrapfen ^{Aa,C,G}

DONNERSTAG

19.03 .26

Ravioli gefüllt ^{Aa,F} mit Portobellopilzen
und grünem Pfeffer, Tomatensugo ^{I,20}, wildem Brokkoli^G
und Burrata^G

FREITAG

20.03.26

Auf der Haut gebratenes Bachsaiblingsfilet ^{Aa,G,20,D}
auf Krustentiersauce ^{Aa,G,I,20,D,B}, Babyblattspinat
mit Dörrtomaten ^G und kleine gebratene Kartoffeln

SAMSTAG

21.03.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG

22.03.26

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.