



## TAGESMENÜ 19,90 €

### ALS 2 GANG MENÜ ODER HAUPTGANG MIT SOFT- ODER HEIßGETRÄNK NACH WAHL

#### Wochensuppe

Maronencremesuppe<sup>Aa,G,F,I,20</sup> mit Orangenfilets

Montag	10.11.25	Paniertes Schweineschnitzel <sup>Aa,C,G</sup> auf grüner Pfefferrahmsauce <sup>Aa,G,20,I</sup> , Karotten- Rucolagemüse <sup>G</sup> und Bratkartoffeln mit jungem Lauch und roten Zwiebeln
Dienstag	11.11.25	Knusprige Gänsekeule auf Beifußsauce <sup>Aa,G,20,I</sup> , Apfel- Rotkohl und kleine Kartoffelklöße <sup>Aa,C,G</sup>
Mittwoch	12.11.25	Gebratene Perlhuhnbrust <sup>G,20</sup> auf Pilzrahmsauce <sup>Aa,G,20,I</sup> , herbstliches Gemüse <sup>G</sup> und Mandelbällchen <sup>Aa,C,G,Ha</sup>
Donnerstag	13.11.25	Kürbis-Ricotta- Ravioli <sup>Aa,C,G</sup> mit Tomatensugo, gebratenen Riesengarnelen <sup>G,20,B</sup> , Baby- Blattspinat <sup>G</sup> und Pinienkernen
Freitag	14.11.25	Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <sup>Aa,G,20</sup> auf Safran- Senfsauce <sup>Aa,G,20,I,J,D</sup> , Wonnekraut <sup>G</sup> und kleine gebratene Kartoffeln
Samstag	15.11.25	Schweinefiletmedaillons mit Tomate- Mozarella überbacken <sup>G,20</sup> , Basilikumsauce <sup>Aa,G,20</sup> , buntes Zucchinigemüse und Bandnuedeln <sup>Aa,C,G</sup>
Sonntag	16.11.25	Sonntagsmenü

Allergene: Aa „Weizen“ Ab „Roggen“ Ac „Gerste“ Ad „Hafer“ B „Krebstiere“ C „Eier“ D „Fisch“ E „Erdnüsse“ F „Soja“ G „Milch einschl. Lactose“, Ha „Mandeln“, Hb „Haselnüsse“, Hc „Walnüsse“, Hd „Cashew“, 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 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat 6 mit Süßungsmitteln, 7enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 Koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 20 mit Alkohol“