



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



KAROTTEN- KOKOSCREMESUPPE^{Aa,G,F,I,20} MIT INGWER UND ORANGENFILETS

MONTAG 23.02.26

Paniertes Schweineschnitzel^{Aa,C,G}
auf Pilzrahmsauce^{Aa,G,I,20}, dazu Karotten-
Kohlrabigemüse^G
und Bratkartoffeln mit jungem Lauch und roten

DIENSTAG 24.02.26

Knusprig gebackene Entenkeule
mit Orangensauce^{Aa,G,I,20}, Apfel-Rotkohl und kleinen
Kartoffelklößen^{Aa,C,G}

MITTWOCH 25.02.26

Gebratenes Schollenfilet^{Aa,G,20}
mit Zwiebel-Speckstippe^G, Gurken-Dillsalat
und Butter-Pellkartoffeln^G

DONNERSTAG 26.02.26

Knusprig gebackene Entenkeule
Babyblattspinat^G mit Dörrtomaten, Oliven und
gebratene Streifen vom Maishähnchen^{G,20}

FREITAG 27.02.26

Geschlossene Gesellschaft

SAMSTAG 28.02.26

Rinderfiletgeschnetzeltes^{G,20}
in grüner Pfefferrahmsauce^{Aa,G,I,20}, Trüffelwirsing^G
und
Kartoffel-Kürbispüree^G

SONNTAG 01.03.26

Sonntagsmenü

Bitte beachten Sie unser sonntägliches
3-Gang-Menü auf der Sonderkarte.



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.