



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHEDESSERT



Mascarpone- Limettencreme^G mit Blaubeerkompott und Himbeeren im Glas

MONTAG

03.08.26

Hausgemachte Pizza^{A,a,G}

mit gebratenen Pfifferlingen^{G,20}, Burrata^G, Rucola und Rinderschinken

DIENSTAG

04.08.26

Paniertes Schweineschnitzel^{A,A,C,G}

auf grüner Pfeffer- Rahmsauce^{G,I,20}, dazu buntes Karotten- Rucolagemüse^G und Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln und Majoran

MITTWOCH

05.08.26

Bandnudeln^{A,a,G,C} mit gebratenen

Hähnchenbruststreifen^{G,20}, dazu pikanter Tomatensauce^{I,20}, mit buntem Paprikagemüse, Oliven und frisch geriebenem Parmesan^G

Empfehlung der Woche

Steinpilz- Gnocchi^{A,a,G,C}

in Parmesansauce^{G,I,20}, dazu frittiertes Salbei und karamellierte Kirschtomaten^{G,20}

17,90 €

DONNERSTAG

06.08.26

Geschlossene Gesellschaft

Freitag

07.08.26

Ganze geräucherte Regenbogenforelle^{D,J}

mit Meerrettichsahne^G und Kartoffelsalat mit Pfifferlingen, Dörrtomaten und jungem Lauch^I

SAMSTAG

08.08.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG

09.08.26

Sonntagsmenü



ALLERGENE: Aa Weizen • Ab Roggen • Ac Gerste • Ad Hafer • B Krebssiere • 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.