



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Kürbiscremesuppe^{G,I,20} mit Kokosmilch, Ingwer und Orangenfilets

MONTAG

24.08.26

Geschlossene Gesellschaft

DIENSTAG

25.08.26

Bandnudeln^{Aa,G,C} in pikanter Tomatensauce^{L20}
mit gebratener Salsiccia^{1,3}, mediterraner
Gemüsepfanne und frisch geriebenem Parmesan^G

MITTWOCH

26.08.26

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef^{G,20}
mit Remouladensauce^{G,C}, bunten Blattsalaten
in Balsamico- Vinaigrette^J und Bratkartoffeln mit
jungem Lauch und roten Zwiebeln

Empfehlung der Woche

*Wassermelonensalat in Zitronenvinaigrette^J
mit Feta^G, Rucola, Gurke und Minze
14,90€*



DONNERSTAG

27.08.26

Steinpilz- Gnocchi^{Aa,C,G} in Trüffelsauce^{L20}
mit gebratene Rinderfiletstreifen^{G,20},
Rucola und Dörrtomaten

FREITAG

28.08.26

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet^{Aa,G,20,D}
auf Zitronensauce^{L20,D}, Baby-Blattspinat^G
und kleine gebratene Rosmarinkartoffeln

SAMSTAG

29.08.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG

30.08.26

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.