



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Pilzcremesuppe^{G,I,20} mit Thymian und Croûtons^{Aa,C,G}

MONTAG 12.10.26

Kürbis- Gnocchi ^{Aa,C,G} in **Parmesansauc** ^{G,I,20},
karamellierte Kirschtomaten ^G
und frittierte Salbei

DIENSTAG 13.10.26

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet ^{Aa,G,20}
mit Zitronenbutter ^G, Oliven, Dörrtomaten,
Kapern und Kartoffel- Rucola- Püree ^G

MITTWOCH 14.10.26

Paniertes Schweineschnitzel ^{AA,C,G}
auf Pilzrahmsauce ^{G,I,20}, dazu buntes
Karottengemüse^G und Bratkartoffeln
mit jungem Lauch und roten Zwiebeln

DONNERSTAG 15.10.26

Kalbsfiletgeschnetzeltes ^{G,20} in grüner Pfeffer-
Rahmsauce ^{G,I,20}, dazu Mandel-Brokkoli ^{G,Ha}
und kleine gebratene Kartoffeln

FREITAG 16.10.26

Duett von Loup de Mer ^{Aa,G,20}
und Riesengarnele ^{B,D,G,20} auf
Safranschaum^{G,I,20}, Baby- Blattspinat ^G
und Sepia- Bandnudeln ^{Aa,C,G,D,N}

SAMSTAG 17.10.26

Gebratene Perlhuhnbrust ^{G,20}
auf Madeira- Trüffeljus ^{G,I,20}, Rahmwirsing ^G
und Herzoginkartoffeln ^{Aa,G,C}

SONNTAG 18.10.26

Sonntagsmenü

Empfehlung der Woche

*Frische Waffel^{Aa,C,G} mit heißen Kirschen²⁰
und Sahne^G 6,90 €*



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.