



Der Gartensaal



TAGESMENÜ

19.90 €

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

WOCHENSUPPE



Spargelcremesuppe ^{G,I,20} mit Parmaschinkenstreifen

MONTAG

06.07.26

Emder Kräutermatjes^{D,1}
mit Zwiebel- Speckstippe^G, grünes Bohnengemüse^G
und Petersilienkartoffeln^G

DIENSTAG

07.07.26

Saltimbocca von der Hähnchenbrust^{G,20}
auf Limonensauce ^{I, G,20}, Ratatouillegemüse
und Spaghetti ^{Aa,G}

MITTWOCH

08.07.26

Kleines Kalbsschnitzel ^{Aa,C,G}
mit Zitrone und Kaper, dazu Kartoffelsalat
Gurke und Radieschen ^J

DONNERSTAG

09.07.26

Medaillons vom Duroc- Schweinefilet ^{G,20}
auf Pfifferlingsrahm, ^{G,20} wildem Brokkoli ^G
und Bandnudeln ^{Aa,C,G}

FREITAG

10.07.26

Ravioli
gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta ^{Aa,C,G}
in Tomatensugo^{I,20}, gelber Zucchini
und gebratenem Lachsfilet ^{Aa,G,20,D}

SAMSTAG

11.07.26

Geschlossene Gesellschaft

SONNTAG

12.07.26

Sonntagsmenü

Empfehlung der Woche

Antipasti-Auswahl^G mit Rucolasalat
in Balsamicovinaigrette^J
und Knoblauch- Baguette ^{Aa,Ab} 16,90€

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.