



TAGESMENÜ

19,90 €

ALS 2 GANG MENÜ

ODER

HAUPTGANG MIT SOFT- ODER HEIßGETRÄNK NACH WAHL

Wochensuppe

Rote Bete- Cremesuppe ^{Aa,G,I,20,F} mit karamellisierten Apfelwürfeln und Walnüssen ^{Hc}

Montag	12.01.26	Paniertes Schweineschnitzel ^{Aa,C,G} auf Pilzrahmsauce ^{Aa,G,I,20} , dazu Karotten- Kohlrabigemüse ^G und Bratkartoffeln mit jungem Lauch und roten Zwiebeln
Dienstag	13.01.26	Knusprig gebackene Entenkeule mit Orangensauce ^{Aa,G,I,20} , Apfel- Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen ^{Aa,C,G}
Mittwoch	14.01.26	Gebratenes Schollenfilet ^{Aa,G,20} mit Zwiebel- Speckstippe ^G , Gurken- Dillsalat und Butter- Pellkartoffeln ^G
Donnerstag	15.01.26	Bandnudeln ^{Aa,C,G} in Trüffelrahmsauce ^{Aa,G,I,20} , Babyblattspinat ^G mit Dörrtomaten, Oliven und gebratene Streifen vom Maishähnchen ^{G,20}
Freitag	16.01.26	Geschlossene Gesellschaft
Samstag	17.01.26	Rinderfiletgeschnetzeltes ^{G,20} in grüner Pfefferrahmsauce ^{Aa,G,I,20} , Trüffelwirsing ^G und Kartoffel- Kürbispüree ^G
Sonntag	18.01.26	Sonntagsmenü

Allergene: Aa „Weizen“ Ab „Roggen“ Ac „Gerste“ Ad „Hafer“, B „Krebstiere“, C „Eier“, D „Fisch“, E „Erdnüsse“ F „Soja“ G „Milch einschl. Lactose“ Ha „Mandeln“, Hb „Haselnüsse“, Hc „Walnüsse“, Hd „Cashew“, 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 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 Koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 20 mit Alkohol“