



## TAGESMENÜ

19,90 €

### ALS 2 GANG MENÜ

ODER

### HAUPTGANG MIT SOFT- ODER HEIßGETRÄNK NACH WAHL

#### Wochensuppe

Getrübte Selleriecremesuppe<sup>G,I,20</sup> mit Hirschschinkenstreifen

Montag	08.12.25	Maispoulardenbrust <sup>G,20</sup> auf Limonensauce <sup>Aa,G,20,I</sup> , dazu buntes Zucchini Gemüse und Rote Bete- Gnocchi <sup>Aa,F,G</sup>
Dienstag	09.12.25	Gebratenes Lachsfilet <sup>Aa,G,20,D</sup> auf Dillsauce <sup>Aa,G,20,I,D</sup> , dazu Karotten- Zuckerschotengemüse <sup>G</sup> und Butter- Pellkartoffeln <sup>G</sup>
Mittwoch	10.12.25	Saltimbocca vom Kalbsrücken <sup>Aa,G,20</sup> auf Thymiansauce <sup>Aa,G,I,20</sup> , dazu Ratatouillegemüse und Bandnudeln <sup>Aa,C,G</sup>
Donnerstag	11.12.25	Trüffel- Ravioli <sup>Aa,C,G</sup> mit geschmolzenen Amor- Kirschtomaten <sup>G</sup> , Rucola und Burrata <sup>G</sup>
Freitag	12.12.25	Geschlossene Gesellschaft
Samstag	13.12.25	Rosa gebratene Lammhuft <sup>G,20</sup> auf Rosmarinsauce <sup>Aa,G,I,20</sup> , dazu grünes Bohnengemüse <sup>G</sup> und Kartoffelgratin <sup>G</sup>
Sonntag	14.12.25	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“