



TAGESMENÜ 19,90 €

ALS 2 GANG MENÜ ODER HAUPTGANG MIT SOFT- ODER HEIßGETRÄNK NACH WAHL

Wochensuppe

Geträufelte Selleriecremesuppe^{G,I,20} mit Hirschschinkenstreifen

Montag	08.12.25	Maispoulardenbrust ^{G,20} auf Limonensauce ^{Aa,G,20,I} , dazu buntes Zucchinigemüse und Rote Bete- Gnocchi ^{Aa,F,G}
Dienstag	09.12.25	Gebratenes Lachsfilet ^{Aa,G,20,D} auf Dillsauce ^{Aa,G,20,I,D} , dazu Karotten- Zuckerschotengemüse ^G und Butter- Pellkartoffeln ^G
Mittwoch	10.12.25	Saltimbocca vom Kalbsrücken ^{Aa,G,20} auf Thymiansauce ^{Aa,G,I,20} , dazu Ratatouillegemüse und Bandnudeln ^{Aa,C,G}
Donnerstag	11.12.25	Trüffel- Ravioli ^{Aa,C,G} mit geschmolzenen Amor- Kirschtomaten ^G , Rucola und Burrata ^G
Freitag	12.12.25	Geschlossene Gesellschaft
Samstag	13.12.25	Rosa gebratene Lammhuf ^{G,20} auf Rosmarinsauce ^{Aa,G,I,20} , dazu grünes Bohnengemüse ^G und Kartoffelgratin ^G
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 „Casew“, 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, 7enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 Koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 20 mit Alkohol“