



## TAGESMENÜ 19,90 €

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

### Wochensuppe

Rote Paprikacremesuppe<sup>Aa,G,I,F,20</sup> mit Parmaschinken-Chip und frischem Basilikum

Montag	19.01.26	Geschlossene Gesellschaft
Dienstag	20.01.26	Rote Bete- Gnocchi <sup>Aa,C,G,F</sup> in Rieslingsauce <sup>Aa,G,I,20,D</sup> , dazu gebratene Riesengarnelen <sup>G,20,B</sup> und Zuckerschoten- Tomatengemüse <sup>G</sup>
Mittwoch	21.01.26	Gebratene Kalbsleber <sup>Aa,G,20</sup> auf Majoransauce <sup>Aa,G,I,20</sup> , dazu geschmorte Apfelspalten, <sup>G</sup> gebackene Zwiebelringe <sup>Aa</sup> und Kartoffelpüree <sup>G</sup>
Donnerstag	22.01.26	Gebratene Perlhuhnbrust <sup>G,20</sup> auf Rotweinsauce <sup>Aa,G,I,20</sup> ,dazu Trüffelwirsing <sup>G</sup> und Kartoffelkrapfen <sup>Aa,C,G</sup>
Freitag	23.01.26	Auf der Haut gebratenes Doradenfilet <sup>Aa,G,20,D</sup> mit Oliven, Dörrtomaten und jungem Lauch in Thymianbutter <sup>G</sup> , dazu bunte Bandnudeln <sup>Aa,C,G</sup>
Samstag	24.01.26	Knusprig gebackene Entenkeule mit Orangensauce <sup>Aa,G,I,20</sup> , dazu Apfel- Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen <sup>Aa,C,G</sup>
Sonntag	25.01.26	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, 7enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 Koffeinhaltig,  
12 chininhaltig, 20 mit Alkohol“