



TAGESMENÜ

19,90 €

ALS 2 GANG MENÜ

ODER

HAUPTGANG MIT SOFT- ODER HEIßGETRÄNK NACH WAHL

Wochensuppe

Rote Paprikacremesuppe^{Aa,G,I,F,20} mit Parmaschinken-Chip und frischem Basilikum

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