



## TAGESMENÜ

19,90 €

### ALS 2 GANG MENÜ

ODER

### HAUPTGANG MIT SOFT- ODER HEIßGETRÄNK NACH WAHL

#### Wochensuppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe<sup>G,I,Aa,20</sup> mit gerösteten Parmaschinkenstreifen

Montag	01.12.25	Auf der Haut gebratenes Doradenfilet <sup>Aa,G,20,D</sup> auf Zitronen- Thymianbutter <sup>G</sup> mit Dörrtomaten, Oliven, Kapern und Kartoffel- Rucola- Püree <sup>G</sup>
Dienstag	02.12.25	Kalbsfiletgeschnetzeltes in grüner Pfefferrahmsauce <sup>Aa,G,20,I</sup> , dazu Mandel- Brokkoli <sup>G,Ha</sup> und Bandnudeln <sup>Aa,C,G</sup>
Mittwoch	03.12.25	Schweinekrustenbraten <sup>Aa,G,20,I</sup> in Malzbiersauce <sup>Aa,G,I,20,J</sup> , Apfel- Rotkohl und kleine Kartoffelklöße <sup>Aa,G,C</sup>
Donnerstag	04.12.25	Kürbis- Ricotta- Ravioli <sup>Aa,C,G</sup> mit Tomatensugo <sup>I,20</sup> , Babyblattspinat <sup>G</sup> und gebratene Riesengarnelen <sup>B,G,20</sup> , dazu frisch geriebener Parmesan <sup>G</sup>
Freitag	05.12.25	Geschlossene Gesellschaft
Samstag	06.12.25	Gebratene Perlhuhnbrust <sup>G,20</sup> auf Rotweinsauce <sup>Aa,G,I,20</sup> mit Trauben, Speck und Croûtons <sup>Aa,C,G</sup> , dazu Rahmwirsing <sup>G</sup> und Herzoginkartoffeln <sup>Aa,G,C</sup>
Sonntag	07.12.25	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“