

Tagesgericht

Mit einer Suppe
oder
einem Soft-oder Heißgetränk
nach Wahl

WOCHENSUPPE:

Karotten- Kokoscremesuppe^{A,M,11,G}
mit Orangenfilets und frischem Koriander

19,90 €

Montag 06.01.25

Sous vide gegartes Flanksteak mit Sauce béarnaise,^{11,M}
dazu Blumenkohl- und Brokkoli-Gemüse mit Mandelbällchen^{C,M,11}
^M ^{A,S,M,C}

Dienstag 07.01.25

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rieslingsauce,^{A,11,M}
dazu Karotten- Zuckerschotengemüse^M und Risoleekartoffeln^{A,M,G,D,11}

Mittwoch 08.01.25

Paniertes Schweineschnitzel auf Pilzrahmsauce,^{A,M,C}
dazu buntes Marktgemüse und Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln und jungem Lauch^{A,M,11,G}

Donnerstag 09.01.25

Bunte Bandnudeln mit pikanter Tomatensauce, dazu gebratenen Streifen
vom Maishähnchen mit Oliven, roten Zwiebeln, Rucola und frisch geriebenem Parmesan

Freitag 10.01.25

Neujahrsempfang

Samstag 11.01.25

Schweinefiletmedaillons mit Tomate- Mozzarella überbacken,^{M,11}
dazu Pesto- Rahmsauce^{A,M,G,11,S} und Zucchini- Dörrtomatengemüse mit Spinatgnocchi^{M,S}

Sonntag 12.01.25

Sonntagsmenü



Vegane Alternative zum Hauptgang:

Spaghetti mit Linsenbolognese und gebratenem Auberginen- Paprikagemüse

Allergene: A „Glutenhaltig“ B „Krebstiere“ C „Eier und Erzeugnisse“ D „Fisch und Erzeugnisse“ E „Erdnüsse und Erzeugnisse“ F „Soja und Erzeugnisse“ G „Sellerie“ H „Senf“ I „Sesam“ J „Schwefeldioxid“ K „Lupine“ L „Weichtiere und Erzeugnisse“ M „Milch und Erzeugnisse“ S „Schalenfrüchte“

“ Zusatzstoffe: 1mit Farbstoff 2 konserviert 3Antioxidationsmittel 4mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8mit Phosphat 9mit Süßungsmittel 10Aroma 11mit Alkohol 12chininhaltig 13coffeinhaltig