

Tageskarte

11:00 – 14:00 Uhr
18.03.2024 – 22.03.2024

Montag

Geschmorter Schweinebauch 12,50 €

Geräuchertes Paprika-Kartoffelpüree/ Pfefferkartoffeln ^{1,G}

Gemüse-Bulgur Pfanne  9,00 €

Karotten/ Zucchini/ Paprika/ Sellerie/ Aubergine/ Zwiebel/ Petersilie ^{A1,I}

Dienstag

Kalbsschnitzel  12,50 €

Kartoffelsalat „Essig-Öl“/ Radieschen ^{A1,C,J,G}

Gemüse-Kartoffelpuffer  9,00 €

Blattsalat im Glas/ Crème fraîche ^G

Mittwoch

Toskanische Hähnchenkeule  12,50 €

Paprika/ Zwiebel/ Reis

Flammkuchen mit Feta  9,00 €

getrocknete Tomate/ Oliven ^{A1,G,C}

Donnerstag

Gekochter Tafelspitz 12,50 €

Meerrettich Sauce/ Kartoffelpüree ^G

Cremige Kräuter-Polenta 9,00 €

Grillgemüse ^G

Kulinarischer Freitag

In dieser Woche möchten wir Sie mit der thailändischen Küche verwöhnen.

Buntes Fisch-Curry  12,50 €

Zuckerschoten/ Möhren/ Bambus/Kokosmilch/ Ingwer-Reis ^{D,B}

Vegetarisches Tha Curry mit Reisbällchen   9,00 €

Zuckerschoten/ Möhren/ Bambus/Kokosmilch ^{A1,C}



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle, A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut oder Hybridstämme⁶), B=Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandeln¹, Walnüsse², Haselnüsse³, Kaschunüsse⁴, Pecannüsse⁵, Paranüsse⁶, Macadamianüsse⁷, Queenstandnüsse⁸, Pistazien⁹), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere