

# MITTAGSMENÜ

inkl. Suppe oder Menüsalat



## Menü

## Menü VEGETARISCH

### Reisfleisch

von der Putenkeule  
mit grünem Salat [G]

7,80

MO

### Schweinsrückensteak

mit Tomaten und Mozzarella  
überbacken, Wedges und  
Dipsauce [A, G]

7,80

DI

### Lasagne

### Bolognese

mit Tomatenragout und  
Grana Padano [A, C, G, L]

7,80

MI

### Asiatische Hühnerpfanne

mit Brokkoli, rotem Zwiebel und  
Sojasauce, dazu Basmatireis  
[C, F, G, N]

7,80

DO

### Polardorsch gebacken

MSC zertifiziert\*, mit Sauce  
Tartare und Petersil-  
kartoffeln [A, C, G, D, M]

7,80

FR

### Gekochter Tafelspitz

mit Gemüsejüllene, Schnittlauch-  
sauce, Apfelkren und Kartoffel-  
schmarrn [C, G, L, M, O]

9,90

SA

### Pasta

mit getrüffelten Bio-Kräuter-  
seitlingen und Grana Padano  
[A, C, G]

6,80

### Karfiol

mit Käsesauce überbacken,  
dazu Salzkartoffeln  
[A, C, G]

6,80

### Kräuter- Semmelknödel

mit Champignonrahmsauce  
[A, C, G, O]

6,80

### Riesentrösti

mit Gemüse und Mozzarella  
überbacken, dazu Rahmdip  
[G]

6,80

### Topfen- Kaiserschmarrn

mit hausgemachten  
Zwetschkenröster [A, C, G]

6,80

### Gebackene Zucchini

mit Frischkäse gefüllt, dazu  
Petersilkartoffeln und Kräuter-  
dip [A, C, G, L, N]

6,80

Montag, 17.1. – Samstag, 22.1. | Täglich von 10.30 – 14.00 Uhr

# ESSEN TO GO!

Alles auch zum  
Mitnehmen.

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere, Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBL III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.

ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerzertifizierung wurde

\*MSC-C-57232