



Speisen von 11:30 – 15:00

17.11.2025 -22.11.2025

Veganes Wochenmenü von Montag bis Samstag:

Rotes Sri Lanka-Gemüse-Curry mit gerösteten Cashewkernen & Basmatireis 14,90

Montag

Vorspeisenbuffet

Veggie Gebratener Ziegenkäse auf Bio-Berglinsen, Gemüse, Waldhonig & Kürbiskerne 14,90

Meat Geschmorte Entenkeule mit Mango-Schwarzkümmelsauce & Kartoffelpüree 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Dienstag

Vorspeisenbuffet

Veggie Kartoffel-Kürbisgratin mit Bergkäse, dazu Traubenconfit & Feldsalatgarnitur 14,90

Meat Hirschedelgulasch mit Apfel-Rotkohl, Butterspätzle & Preiselbeeren 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Mittwoch

Vorspeisenbuffet

Veggie Gratinerte Mangold-Feta-Karotten-Lasagne & Birnenchutney 14,90

Meat Maishähnchen Supreme mit Gemüse-Arrabiata & Basmatireis 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Donnerstag

Vorspeisenbuffet

Veggie Kürbiskernpfannkuchen gefüllt mit Rahmgemüse & Fetakäse 14,90

Meat Cordon bleu vom Schwein mit Kochschinken, Emmentaler, dazu Kroketten & Pfeffersauce 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Freitag

Vorspeisenbuffet

Veggie Gebratene Gemüseaultaschen mit buntem Marktgemüse, Blattspinat & Tomatensugo 14,90

Fish Pangasiusfilet in der Bio-Eihülle mit Kichererbsen-Süßkartoffelpüree & Limette 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Samstag

Vorspeisenbuffet ab 13:15 Uhr

Veggie Gelbes Zitronengrascurry mit buntem Gemüse, Basmatireis & Cashewkernen 14,90

Meat Ein Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Spätzle & Pilzrahmsauce 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Gerne servieren wir Ihnen ein kleines Tagesdessert für 2,90€