



**Speisen von 11:30 – 15:00**

**22.12.2025 -27.12.2025**

**Veganes Wochenmenü von Montag bis Samstag**

	Großer Feldsalat mit Kräutergroutôns, Traubengerndressing & Granatapfelkernen	14,90
<b>Montag</b>	<b>Vorspeisenbuffet</b>	
Veggie	Tomaten-Linsenlasagne mit allerhand Gemüse & Mozzarella-Bergkäsekruste	14,90
Meat	Geschmorte Entenkeule mit Mango-Schwarzkümmeljus an Kartoffel-Selleriepüree & Rotkohl	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90
<b>Dienstag</b>	<b>Vorspeisenbuffet</b>	
Veggie	Gebackener Halloumi mit Mango-Chutney an Feldsalat & hausgemachtem Buttermilch-Foccacia	14,90
Meat	Geschmorte Lammhaxe an Portweinsauce, dazu Kartoffel-Dijonsenfgratin & grünen Bohnen	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90
<b>Mittwoch</b>	<b>Vorspeisenbuffet</b>	
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

**Donnerstag**

**Feiertagsbrunch**

**Freitag**

**Feiertagsbrunch**

**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€**