



Speisen von 11:30 – 15:00

22.12.2025 -27.12.2025

Veganes Wochenmenü von Montag bis Samstag

	Großer Feldsalat mit Kräutercroutons, Traubenkerndressing & Granatapfelkernen	14,90)
<u>Montag</u>	Vorspeisenbuffet	
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
<u>Dienstag</u>	Vorspeisenbuffet	
Veggie	Gebackener Halloumi mit Mango-Chutney an Feldsalat & hausgemachtem Buttermilch-Focaccia	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
<u>Mittwoch</u>	Vorspeisenbuffet	
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€