

Speisen von 11:30 – 15:00 — 16.11.2026 -21.11.2026

Veganes Wochenmenü von Montag bis Samstag

Kürbis Pasta mit Hokkaido, buntem Marktgemüse, schwarzem Sesam, Kürbiskerne & gerösteten Cashewkernen 14,90

Montag — Vorspeisenbuffet

Veggie	Udon Nudeln mit mariniertem Tofu, Zuckerschoten, Paprika, Karotten & Erdnüssen	14,90
Meat	Zarte Entenkeule in Grand-Manier-Orangensauce, mit Rotweinzwiebeln & Kartoffel-Vanillepüree	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90

Dienstag — Vorspeisenbuffet

Veggie	Hausgemachte Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit Marktgemüse, Salbeibutter & Kürbiskernen	14,90
Meat	Hausgemachter Sauerbraten mit Butterspätzle & Rosenkohl	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90

Mittwoch — Vorspeisenbuffet

Veggie	Lasagne mit buntem Mangold, Hokkaido-Kürbis, Fetakäsekruste & Apfelchutney	14,90
Meat	Kalbsgulasch mit Kräuterseitlingen, dazu Tagliatelle & junger Lauch	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90

Donnerstag — Vorspeisenbuffet

Veggie	Gebackener Halloumi mit Brokkoli, Blumenkohl & Haselnuss-Polenta	14,90
Meat	Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schwarzwälder Speck, Bergkäse, dazu Preiselbeerjus & Kroketten	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90

Freitag — Vorspeisenbuffet

Veggie	Risotto mit Kalamata Oliven, Artischocken, getrockneten Tomaten, Rucola & Grana Padano (5)	14,90
Fish	Gebratene Tintenfischtuben pikant mit Gemüse, dazu Kartoffel-Wasbipüree & Limette	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	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	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90

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