

Speisen von 11:30 – 15:00 — 30.11.2026 -05.12.2026

Veganes Wochenmenü von Montag bis Samstag

	Grünes Thai Currry mit Knusper-Tempeh, Hokkaido, Pak Choi, Erdnüssen & Basmateireis (scharf)	14,90
Montag	**Vorspeisenbuffet**	
Veggie	Gebratene Kartoffel-Maronenroulade mit Rahmwirsing, Karotten & Kürbiskernen	14,90
Meat	Zarter Kalbsbraten mit Spätburgunder Sauce, Blumenkohl, Bröselbutter & Butterspätzle	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90
Dienstag	**Vorspeisenbuffet**	
Veggie	Süßkartoffelcurry mit Brockoli, Austernpilzen, mariniertem Tofu & gersösteten Cashews	14,90
Meat	Entenkeule mit Kumquat-Orangensauce, Rotkohl & hausgemachtem Kartoffelknödel	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90
Mittwoch	**Vorspeisenbuffet**	
Veggie	Aprikosen-Pilaw mit Fetakäse im Amaranth-Mantel & Kürbis-Chutney	14,90
Meat	Wiener Backhendl vom Pollo Fino mit Feldsalat, Kartoffeldressing & Sauce Tartare	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90
Donnerstag	**Vorspeisenbuffet**	
Veggie	Cremige Pasta mit Austernpilzen, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, jungem Lauch & Grana Padano	14,90
Meat	Grünes Hähnchencurry mit Pak Choi, Brockoli, Edamme, Shitake, Erdnüsse & Quionoa	15,90
Menü 3	Zwei Schweinefiletmedaillons mit Pommes Frites & Kräuter-Senfbutter	18,90
Freitag	**Vorspeisenbuffet**	
Veggie	Blumenkohl & Brockoli mit körniger Senf-Hollandaise & Salzkrusten-Kartoffeln	14,90
Fish	Doradenfilet mit Schwarzwälder Speck, Trauben, Cremantkraut & Kartoffel-Pastinakenpüree	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€