



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluten	C Ei	E Erdnuss	G Milch	L Sellerie	N Sesam	P Lupinen
B Krebstiere	D Fisch	F Soja	H Nüsse	M Senf	O Sulfite	R Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 8,90 – 15,90

Von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer feiertags)

KW 14

Suppenbuffet „all you can eat“
hausgemachte Rindsuppe ^{A, F, G, L} oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Fusilli im Tomatensauce aus dem Backofen ^{A, C, G, L, O},
mit Feta
EUR 8,90

Champignon-Rahm-Hähnchen ^{A, G, L, M},
mit Reis
EUR 9,50

BBQ Fleischstücke (vom Bauchfleisch) im Honig-Butter-BBQ ^{A, C, G, L},
mit Gefüllte Offenkartoffeln (Sauerrahm-Rauchkäse)
EUR 10,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G}
gefüllt mit Jalapeno, Frischkäse, Cheddar Pommes
EUR 12,50

Schweinefilet ^{A, G, L, M},
mit Gemüsespieße und Brombeere-Bourbon Sauce
EUR 15,90

Für Bestellungen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 0,50 EUR pro Mahlzeit.

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<i>A</i> Gluten	<i>C</i> Ei	<i>E</i> Erdnuss	<i>G</i> Milch	<i>L</i> Sellerie	<i>N</i> Sesam	<i>P</i> Lupinen
<i>B</i> Krebstiere	<i>D</i> Fisch	<i>F</i> Soja	<i>H</i> Nüsse	<i>M</i> Senf	<i>O</i> Sulfite	<i>R</i> Weichtier

Da wir sehr großen Wert auf kurze Wartezeiten legen, ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht möglich Änderungen beim Menü durchzuführen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sämtliche Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern