



MITTAGSMENÜS



Menüpreis 9,90 – 16,90

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

KW 39

Suppenbuffet „all you can eat“

hausgemachte gemischte Fleischbrühe ^L oder Cremesuppe ^{A, G, F, L, O}

HAUPTSPEISEN

Käsenockerln ^{A, C, G, O,}
mit Blattsalat
EUR 9,90

Gegrillte Hühnerstreifen in cremigem Karfiolragout ^{A, G, L,}
mit Reis
EUR 10,50

BBQ Rippel-Eräpfelpfanne ^{A, C, G,}
Geröstete Erdäpfel mit BBQ Ripperfleisch, Speck, Zwiebeln, Cheddar dazu Sauerrahm
EUR 11,50

MENÜ SPEZIALITÄTEN DER WOCHE

Cordon Bleu vom Schwein ^{A, C, G,}
gefüllt mit Kümmelbraten, Couda, karamellisierte Zwiebeln dazu Pommes
EUR 12,90

Sous-vide Rinderfilet ^{A, C, G, L, M,}
mit geräucherten Erdäpfel, Kräuterseitlingen, Thymian Streusel
EUR 16,90

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