

MAI 2021

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Remoulade	8,90	1,3,7
2.	Gebratene Hähnchenbrust, Saisongemüse mit Spargel, Kroketten und Sauce Hollandaise	8,90	3,7
3.	Rinderfrikadelle, Speckbohnen und Röstkartoffeln und dunkle Sauce	8,90	1,3,7
4.	Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Bärlauch Sauce & Kirschtomaten	8,90	1,7
5.	Pikantes Schweinegeschnetzeltes mit Paprika, Pilze und Reis	8,90	7
6.	Schweinemedallions auf Rhabarbergemüse dazu Drillinge	8,90	9,1
7.	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	8,90	1,9
8.	Käsespätzle mit Bacon und Röstzwiebeln	8,90	1,3,7
GERICHT (VEGETARISCH)			
9.	Brokkoli mit Sauce Hollandaise, geröstetem Panko & Würfelkartoffel	7,90	1,3,7,10
10.	Tagliatelle mit Bärlauch-Frischkäse, Kirschtomaten und frischem Basilikum	7,90	1,7,8
11.	Mairübchen in Petersilienbutter, kleine Kartoffeln und einen Beilagensalat	7,90	7
12.	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat-Ricotta und Hirtenkäse	7,90	1,3,7
13.	Vegane Quinoa-Erbсен-Frikadellen mit Tomatensugo, gedämpften Gemüse-Julienne & Langkornreis	7,90	1,3,9
14.	Kichererbsen Curry mit Duftreis	7,90	6,8

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere