

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Hausgemachter Grünkohl, Mettenden, Röstkartoffeln und Senf	8,90	1,7,10
2.	Rindergulasch mit Rotkohl & Spätzle	8,90	1,3,7
3.	Gebratene Hähnchenbrust, Rosenkohl, Kartoffelstampf, Orangensauce	8,90	7,9
4.	Hähnchenschenkel mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel dazu Jus	8,90	1,7,9
5.	Spaghetti Bolognese (Rind) und geriebenem Parmesan	8,90	1,7,9
6.	Gebratene Hähnchenbrust, Rahmwirsing und Kartoffelgratin	8,90	7
7.	Bratwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree	8,90	7
GERICHT (VEGETARISCH)			
10.	Pasta mit Blattspinat und Walnuss-Zimt- Pesto dazu Parmesan	7,90	1,7,8
11.	Gemüsefrikadelle, mit winterlichem Gemüse & Pastinaken-Kartoffel Püree	7,90	7
12.	Mit Mozzarella granierte Tomaten-Ricotta-Panzerotti dazu Ruccolasalat und Balsamico Champignons	7,90	1,7
13.	Spinat-Grünkern-Schnitte mit Pesto-Bechamel, Paprikagemüse & Gnocchi	7,90	1,7,8
14.	Aubergine gefüllt mit Couscous, Mandeln, Datteln und Minze dazu Joghurt und Granatapfelkerne	7,90	7
15.	Gebackene Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten	7,90	1,7
16.	Gebratene Schupfnudeln mit winterlichem Gemüse und Kräuterdip	7,90	1,7,8

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

