

Menü Wochenübersicht

30. Mai bis 03. Juni 2022

Unsere Wochenempfehlung:

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen, Sahnehaube, Baguette (A-Weizen,2) €8,90

MONTAG 30. Mai

1. Jägerpfanne mit frischen Champignons in Thymian Rahm, Spätzle, Salat (A-Weizen, G,I,J,L,4,8) €13,90

2. Fetakäse mit Honig gratiniert, Blattsalate und Baguette (A-Weizen ,G,I,J,) €8,90

DIENSTAG 31. Mai

1. Hähnchen Saltimbocca mit Gorgonzola Sauce, Tagliatelle und Salat (A-Weizen ,G,I,J,2) €13,50

2. Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella gratiniert (A-Weizen Roggen,G,) €10,50

MITTWOCH 01. Juni

1. Tagliatelle mit Spargel, Lauch, Cherrytomaten in Rahm (A-Weizen, G,I,J) €13,50

2. Rustikale Röstis mit Kochschinken, Champignon-Paprikacreme, Tomaten mit Käse gratiniert (A-Weizen,C,G,I,J,2) €10,50

DONNERSTAG 02. Juni

1. Nackensteak mit karamellisierten Kartoffeln und grüner Sauce (H,G,2) €13,50

2. Kräuterpfannkuchen mit gebratenem Spargel, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert (A-Weizen,C,G,I) € 9,50

FREITAG 03. Juni

1. Holsteiner Fischtopf in Weißwein – Dillsauce an Reis und Salatbeilage (A,D,L,I,J) €11,50

2. Ofenkartoffel mit Sourcream mit Hähnchenbruststreifen und Salatbeilage (G,I,J,2) €10,50

Für Informationen zu Allergenen nutzen Sie bitte unsere Extrakarte an der Theke oder wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

ZUSATZSTOFFE: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11=mit Sulfite