

Menü Wochenübersicht

18. Juli bis 22. Juli

Unsere Wochenempfehlung:

Tomaten-Mozzarellacremesuppe mit Pesto Sahnehäubchen & Baguette (A-Weizen,G,I,J,2) € 8,50

MONTAG 18. Juli

1. Hähnchenbrust Geschnetzeltes "Süß-Sauer", Basmati Reis und Salatvariation (A-Weizen, I,J) € 13,50
2. Berner Rösti mit gebratenen Champignons, Dip & Blattsalate (A-Weizen, G,I,J,2) € 10,50

DIENSTAG 19. Juli

1. Schnitzel "Holsteiner Art" mit Erbsen-Möhren Gemüse, Spiegelei und Pommes frites
(A-Weizen, G,J,2) € 13,50
2. Ratatouille mit gerösteten Pinienkernen & Baguette (A-Weizen,H,I,J,2) € 9,50

MITTWOCH 20. Juli

1. Hausgemachte Frikadelle mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffel Kräuter Püree
(A-Weizen,G,G,I,J,2) € 12,50
2. Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, frittiertem Rucola und Parmesan Spänen
(A,G,I,J,2) € 10,50

DONNERSTAG 21. Juli

1. Schweine Rückensteak mit Tomaten, Salbei und Camembert gratiniert
dazu Rösti und Blattsalate (A-Weizen,G,I,J,2) € 13,50
2. Tagliatelle mit gekochten Schinken, Lauch Champignons und Tomaten in Rahm
(A-Weizen,G,I,J,2) € 10,50

FREITAG 22. Juli

1. Gebratenes Lachsfilet mit Erbsenpüree und zerlassener Zitronenbutter (D,G,I,J,2) € 14,50
2. Pfannkuchen gefüllt mit mediterranem Gemüse und Käse gratiniert (A-Weizen,G,I,J,2) € 9,50

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