

Menü Wochenübersicht

15. August bis 20. August

Unsere Wochenempfehlung:

Möhren-Ingwersuppe mit Hähnchenbrust Spieß & Baguette (A-Weizen,G,I,J,2) € 9,50

MONTAG 15. August

1. Hähnchen Saltimbocca mit Gorgonzola Sauce, Tagliatelle und Salat (A-Weizen,G,I,J,2) € 13,50
2. Spaghetti mit gewürfeltem Fetakäse geröstetem Knoblauch und Cherrytomaten (A-Weizen,G,I,J,2) € 10,50

DIENSTAG 16. August

1. Schweine Rückensteak mit frischen Champignons Sauce Hollandaise und Käse gratiniert, dazu Blechkartoffeln und Blattsalat (A-Weizen,H,I,J,2) € 13,50
2. Schnupfnudel - Gemüsepfanne mit Mozzarella (A-Weizen,G,I,J,2) € 10,90

MITTWOCH 17. August

1. Hausgemachte Frikadelle auf Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln(A-Weizen,G,I,J,2) € 12,50
2. Blumenkohl - Schinken Kartoffelauflauf mit Käsesauce (A-Weizen,G,I,J,2) € 11,50

DONNERSTAG 18. August

1. Schweinebraten mit Sauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A-Weizen,G,I,J,2) € 13,50
2. Berner Rösti mit tomatisiertem Gemüse und Dip (A-Weizen,G,I,J,2) € 10,50

FREITAG 19. August

1. Paniertes Rotbarschfilet mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat (A-Weizen,G,D,I,J,2) € 14,50
2. Karamellisierter Ziegenkäse mit Pinienkernen und Trauben an Blattsalat und Baguette (A-Weizen,G,H,Pinien,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 Sulfit