

**Speisen von 11:30 – 15:00****28.04.2025 – 03.05.2025**

<u>Montag</u>		
Vorspeisenbuffet*		
Veggie	Pasta mit Asparagussauce, Spargel, Kirschtomaten, jungem Lauch & Grana Padano (A1,G)	14,90
Meat	Smartes Rumpsteak mit Bärlauchbutter, Kartoffelwegdes & Bohnengemüse (G)	15,90
Menü 3	Hähnchenbrust im Panko-Sesam-Mantel mit Pommes Frites & Sweet Chili Sauce (A1,C,G,K)	18,90
<u>Dienstag</u>		
Vorspeisenbuffet*		
Veggie	Shakshuka mit Bio-Ei, Kichererbsen & Fetakäse, dazu hausgemachtes Brot mit getrockneten Tomaten (A1,C,G,K)	14,90
Meat	Markgräfler Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Kratzete & einem Schnitzel vom Schwein `Wiener Art` (A1,C,G,)	15,90
Menü 3	Hähnchenbrust im Panko-Sesam-Mantel mit Pommes Frites & Sweet Chili Sauce (A1,C,G,K)	18,90
<u>Mittwoch</u>		
Vorspeisenbuffet*		
Veggie	Gebackene Champignons mit Kräuter-Sauerrahm, dazu Rote Beete-Apfelsalat & Wasabi-Dressing (A1,C,G,J)	14,90
Meat	Zürcher Geschnitzeltes vom Schweinefilet mit Cognac, Steinchampignons, dazu Kartoffelrösti (G,I)	15,90
Menü 3	Hähnchenbrust im Panko-Sesam-Mantel mit Pommes Frites & Sweet Chili Sauce (A1,C,G,K)	18,90
<u>Donnerstag</u>		

Feiertagsbrunch

<u>Freitag</u>		
Vorspeisenbuffet*		
Veggie	Aubergine im Mandel-Bierteig auf Petersilienwurzelpüree, dazu Avokado, Babyspinat & Rhaberbardressing (A1,C,G,H1,J)	14,90
Fish	Gabratenes Forellenfilet mit Schwarzwälder Speck, Trauben, dazu Kartoffel-Pastinakenpüree & Cremantkraut (2,5)(D,G)	15,90
Menü 3	Hähnchenbrust im Panko-Sesam-Mantel mit Pommes Frites & Sweet Chili Sauce (A1,C,G,K)	18,90
<u>Samstag</u>		
Veggie	Gelbes Zitronengrascurry mit buntem Gemüse, Basmatireis & Cashewkernen (K)	14,90
Meat	Ein Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Spätzle & Pilzrahmsoße (A1,C,G,I)	15,90
Menü 3	Hähnchenbrust im Panko-Sesam-Mantel mit Pommes Frites & Sweet Chili Sauce (A1,C,G,K)	18,90

Gerne servieren wir Ihnen ein kleines Tagesdessert für 2,90 Euro. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.

*Das Vorspeisenbuffet ist nicht übertragbar.