

**Speisen** von 11:30 – 15:00**20.10.2025 -25.10.2025****Veganes Wochenmenü von Montag bis Samstag:**

Feldsalat mit gebratenen Champignons, Traubenkerndressing & Croûtons 14,90

Montag**Vorspeisenbuffet**

Veggie Hausgemachte Hokkaido-Kartoffelroulade mit Mandel-Brokkoli & Bergkäsesauce 14,90

Meat Halbes Hähnchen mit Guacamole, Drilling-Kartoffeln & Sour Cream 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Dienstag**Vorspeisenbuffet**

Veggie Rotes Linsen Dal mit hausgemachtem Naanbrot & Limetten-Minzjoghurt 14,90

Meat Gekochter Tafelspitz mit Salzkartoffeln, Frankfurter Grüner Sauce & gekochtem Bio-Ei 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Mittwoch**Vorspeisenbuffet**

Veggie Gebratener Ziegenkäse auf Rote Beete-Risotto mit Äpfeln, Walnüssen, frischem Meerrettich & Waldhonig 14,90

Meat Geschmorte Lammhaxe mit Wurzelgemüse, grünen Bohnen & Kartoffelgratin 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Donnerstag**Vorspeisenbuffet**

Veggie Feldsalat mit Haselnuss-Dressing, gebackenem Halloumi, Granatapfel & Croûtons 14,90

Meat Geschmorte Schweinebäckle mit hausgemachten Spätzle & Rahmwirsing 15,90

enü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Freitag**Vorspeisenbuffet**

Veggie Hausgemachte Kräuterspätzle mit Bergkäse & Karamell-Balsamicoglace 14,90

Fish Piccata vom Rotbarsch mit Pasta Arrabiata & Grana Padano 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Samstag**Vorspeisenbuffet ab 13:15 Uhr**

Veggie Gelbes Zitronengrascurry mit buntem Gemüse, Basmatireis & Cashewkernen 14,90

Meat Ein Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Spätzle & Pilzrahmsoße 15,90

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90

Gerne servieren wir Ihnen ein kleines Tagesdessert für 2,90€