



Speisen von 11:30 – 15:00

06.04.2026 - 11.04.2026

Veganes Wochenmenü von Dienstag bis Samstag

Pikantes Rotes Sri Lanka Curry mit buntem Gemüse, Cashewkerne & Bio Tricolore Quinoa (A1) 14,90

Montag

Feiertagsbrunch

Dienstag

Vorspeisenbuffet

Veggie	Bärlauch-Pfannkuchen mit Babyspinat, buntem Marktgemüse, Fetakäse & Kürbiskernen	14,90
Meat	Hirschburger mit Preiselbeer-Majo, Rotkraut, Eisberg, Cheddar & Pommes Frites	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90

Mittwoch

Vorspeisenbuffet

Veggie	Pasta mit grünem & weißem Spargel, dazu Asparagus-Schnittlauchsauce, Grana Padano	14,90
Meat	Schweinefilet im Speckmantel mit grüner Pfeffersauce & Dijonsenf-Kartoffelgratin	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90

Donnerstag

Vorspeisenbuffet

Veggie	Ziegenkäse im Sesam-Mantel auf Pilaw-Jasminreis, Mandelblättchen & Waldhonig	14,90
Meat	Tranchen vom Sous Vide Kalbstafelspitz mit Drilling Kartoffeln, Chinichurri & Sour Cream	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90

Freitag

Vorspeisenbuffet

Veggie	Bärlauch-Risotto mit Granatapfel, Rucola & Grana Padano	14,90
Meat	Gebratene Tintenfischtuben mit Wildkräutersalat, Limettendressing & Bärlauch-Crostini	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 & Pilzrahmsauce	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€