



Unsere Wochenkarte – Saisonale Genüsse

02. November 2026 bis 08. November 2026

Mo–So: ab 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Preise: Montag – Samstag: 10,50 € / Sonn- und Feiertage: 14,50 €

	Menu 1	Menu 2
MO, 02.11.	Tafelspitz mit Meerrettichsauce Buntes Gemüse und Kartoffeln	Gefüllte Kartoffeltaschen ^(1,3,11,15) mit Kürbis-Lauchragout
DI, 03.11.	Kalbsbraten mit Majoran-Jus Buntem Gemüse und Knödel ⁽¹⁶⁾	Ravioli mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten
MI, 04.11.	Lammhachse mit Honig, Thymian, Tomate und Zweibellauch grüne Bohnen und Noisette-Kartoffeln	Gefüllte Paprika mit Safransauce und Gemüse-Bulgur
DO, 05.11.	Schweinebraten an Kräuter- Sauce Buntem Gemüse und Spätzle ⁽¹⁶⁾	Linsen-Dal mit Korianderjoghurt, Reis und Cashewkernen
FR, 06.11.	Kabeljau-Filet mit Safransauce Buntes Gemüse und Reis	Geschmorte Karotten, Petersilie, cremige Polenta ⁽¹⁶⁾ und Tomatensauce
SA, 07.11.	Kasslerscheiben mit Senf-Jus Sauerkraut und Kartoffeln	Drillinge mit Kräuter-Schmand, Mediterranes Gemüse
SO, 08.11.	Hirschgulasch an Rotweinsauce Rotkraut und Spätzle	Seelachs-Filet mit Miso-Sauce Buntes Gemüse und Mandelreis

Erläuterung zu Lebensmittel-Zusatzstoffen:

1 mit Konservierungsstoff
10 chininhaltig

2 mit Farbstoff
11 coffeinhaltig

3 mit Antioxidationsmittel
12 mit Geschmacksverstärker

4-7 mit Süßungsmittel
13 geschwärzt

8 mit Phosphat
14 gewachst

9 geschwefelt
15 gentechnisch verändert

Für Informationen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter