

Montag, 12. Oktober 2026

Mittagstisch

Rote-Beete-Tatar mit Ziegenkäsecreme und Walnüssen
(A1, G, L, M, H)

Geschmorter Schweinenacken an Portweinjus mit
Rosenkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree (A1, C, G, L, M)

Warmer Schokoladenkuchen mit Birnenkompott (A1, C, G)

Preis: 13,50 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Rote-Beete-Tatar mit Ziegenkäsecreme und Walnüssen
(A1, G, L, M, H)

Gebratener Portobello an vegetarischer Portweinjus mit
Rosenkohl und Kartoffel-Sellerie Püree (A1, C, G, L, M)

Warmer Schokoladenkuchen mit Birnenkompott (A1, C, G)

Preis: 13,50 € (inkl. Tafelwasser)

Dienstag, 13. Oktober 2026

Mittagstisch

Kürbis-Maronen-Cremesuppe, Kürbiskernöl und Croûtons
(L, S, H)

Geschmorte Hähnchenoberkeule an Apfel-Thymian-
Rahmsauce mit Rahmwirsing und Kartoffel-Lauchgratin
(A1, C, G, L, M)

Apfelstrudel mit Vanillesauce (A1, H, C, G)

Preis: 14,00 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Kürbis-Maronen- Cremesuppe, Kürbiskernöl und Croûtons
(L, S, H)

Gebratene Kräuterseitlinge und Waldpilze an Apfel-
Thymian-Rahmsauce, Rahmwirsing und Kartoffel-
Lauchgratin (A1, C, G, L, M)

Apfelstrudel mit Vanillesauce (A1, H, C, G)

Preis: 15,00 € (inkl. Tafelwasser)

Mittwoch, 14. Oktober 2026

Mittagstisch

Feldsalat mit karamellisierten Äpfeln und Walnüssen an Balsamico-Dressing (A1, G, L, M, H)

Saiblings-Filet an Beurre blanc mit geschmortem Fenchel und Petersilienkartoffel (A1, C, D, G, L, M)

Maronenmousse mit Zwetschgenragout (A1, C, G)

Preis: 18,00 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Feldsalat mit karamellisierten Äpfeln und Walnüssen an Balsamico-Dressing (A1, G, L, M, H)

Kürbis-Gnocchi an Salbeibutter mit geschmortem Fenchel und Parmesan (A1, C, G, L, M)

Maronenmousse mit Zwetschgenragout (A1, C, G)

Preis: 11,50 (inkl. Tafelwasser)

Donnerstag, 15. Oktober 2026

geschlossen

geschlossen