

Montag, 12. Mai 2025

Mittagstisch

Honigmelone mit Serrano-Schinken
und Baguette (A1, G)

Gebratene Rinderleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree,
Apfelspalten und Röstzwiebeln (G, L)

Schwarzwälder im Glas (A1, C, G)

Preis: 15,00 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Melonencocktail und Baguette
(A1, G)

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und
Blattsalaten (A1, G)

Schwarzwälder im Glas (A1, C, G)

Preis: 12,00 € (inkl. Tafelwasser)

Dienstag, 13. Mai 2025

Mittagstisch

Bouillon mit Grießklößchen
(A1, C, L) (A1, G)

Kalbsteak mit gebratenen Champignons, Sauce Choron,
Spinatglatellen, bunte Blattsalate (A1, C, G, L, M)

Limonen-Basilikumsorbet
mit Erdbeersekt-Süppchen (A1, O)

Preis: 15,00 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Pilzbouillon mit Grießklößchen
(A1, C, L)

Spinatglatellen mit Pilzen, Sauce Choron
(A1, C, G, L, M)

Limonen-Basilikumsorbet
mit Erdbeersekt-Süppchen (A1, O)

Preis: 12,00 € (inkl. Tafelwasser)

Mittwoch, 14. Mai 2025

Mittagstisch

Spargelfrischkäse Terrine
mit Basilikum (G)

Schweine Tomahawk Steak mit Paprikasoße,
Bratkartoffeln, bunte Blattsalate (A1, C, G, O)

Frische Waffeln mit Kirschen und Sahne (A1, C, G, O)

Preis: 15,00 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Spargelfrischkäse Terrine
mit Basilikum (G)

Radieschen-Bratlinge, Schmand-Dip, Bratkartoffeln,
bunte Blattsalate (A1, C, G, O)

Frische Waffeln mit Kirschen und Sahne (A1, C, G, O)

Preis: 12,00 € (inkl. Tafelwasser)

Donnerstag, 15. Mai 2025

Mittagstisch

Brokkoli-Cremesuppe
(A1, G)

Gebratenes Lachsfilet mit Limonen-Rosmarinsoße,
Blattspinat, Safran-Risotto (A1, C, G, D, L)

Crème Brûlée mit Himbeersorbet (C, G, H7)

Preis: 15,00 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Brokkoli-Cremesuppe
(A1, G)

Safran-Risotto mit Spinatroulade, Limonen-Rosmarinsoße
(A1, C, G, L)

Crème Brûlée mit Himbeersorbet (C, G, H7)

Preis: 12,00 € (inkl. Tafelwasser)