



Speiseplan vom 05. – 09. Januar 2026

	Allergene	Grundpreis	Aufschlag je Beilage	extern	Aufschlag je Beilage
Montag, 5. Januar 2026					
Pilzcrème mit Schnittlauch	7,11,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Pasta Alfredo mit Shrimps, Pilzen und Parmesan // Salatherzen mit Joghurtdressing	1,2,3,7,11,14 // 7,14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream // gegrillte Paprika mit Rosmarin und Orange // eingelegte Zucchini mit Chili und Minze	7 // - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Geschmorte Rinderschulter in Rotweinjus // Mohnspätzle // Wirsing	11,14 // 1,3,7 // -	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Vanille-Topfencrème mit Kirschen	7	1,10 €		3,50 €	
Ananasmousse mit Kokos	7	1,10 €		3,50 €	
Dienstag, 6. Januar 2026					
Erbseintopf mit Kartoffel und Knacker	9,11,12,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Wildgulasch mit Perlzwiebeln // Kartoffel-Kürbiskernknödel // Kürbis-Kohlrabigemüse	11,14 // - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Linsendaal mit Koriander und Kokos // gebratener Rübstiel // Kräuter-Naan	9,11,13 // - // 7	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Putenbrust im Knuspermantel mit Zitronendip // glasierte Honigmöhren // Drillinge aus dem Rohr	1,3,7 // - // -	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Tonkabohnen-Panna cotta mit Beerensauce	3,7	1,10 €		3,50 €	
Schmand & Aprikose	7	1,10 €		3,50 €	
Mittwoch, 7. Januar 2026					
Tomatenuppe mit Croûtons	1,11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Gegrillte Salsiccia mit Olivensenf // Basilikumpolenta // winterliche Caponata	11,12,14 // 7 // 8,11,14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Tortilla mit Feta, Kartoffeln und Bioei // lauwarmen Salat von Erbsen, Pinienkernen und Kohlrabi	3,7 // 8,14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Knusprige Hähnchenkeule mit Ajvar // buntes Bohnencassoulet // Parmesanrisotto	- // 9 // 7,11	3,50 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Milchreis crème mit Zimtsauce	7	1,10 €		3,50 €	
Apfelstampf & Kondensmilch	7	1,10 €		3,50 €	
Donnerstag, 8. Januar 2026					
Hühnereintopf mit Fregola und Gemüse	1,11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Kasslerückensteak mit Curry, Ananas und Zwiebel //					
Blumenkohl mit gepufftem Amaranth // Gewürzbulgur	14 // - // 1,14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Sellerie im Ofen gebacken mit Ahornsirup, Chili und Kapern //					
Stampkartoffeln mit Liebstöckelöl // Wildkräuter mit Apfeldressing	11 // - // 14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gegrilltes Lachsfilet Teriyakisaice und braune Butter //					
knackige Kaiserschoten und Kräutersaitlinge // Duftreis mit schwarzem Sesam	4,5,6,13 // - // 13	4,50 €	0,60 €	11,00 €	3,00 €
Limetten-Curd mit Baiser	7	1,10 €		3,50 €	
Ricotta & Preiselbeere	7	1,10 €		3,50 €	
Freitag, 9. Januar 2026					
Fenchelcrèmesuppe mit marinierten Shrimps	2,7,11,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Pikante Lammbällchen mit Joghurt, Sumach und Petersilie //					
arabisches Fladenbrot // gegrilltes Gemüse	1,3,7 // 1 // -	3,00 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Halloumiburger mit Brioche, Romana und Pflaumenketchup /					
/ Süßkartoffelfritten mit Limetten-Trüffelmayo // Waldorfsalat mit Apfel und Walnuss	1,3,7,11,14 // 3,12,14 // 11	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Pulled Beef mit BBQ Sauce // Burrito gefüllt mit schwarzen Bohnen, Cheddar und Kraut	6,11,14 // 1,7,14 // -	4,50 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Mandelcrème mit Stachelbeergel	7,8	1,10 €		3,50 €	
Sanddorn & Cornflakes		1,10 €		3,50 €	

Ab 7.30 Uhr gibt's Frühstück!

Frisch belegte Stullen, Bircher Müsli, Granola mit Joghurt
Rührei mit und ohne Extrawurst, Frühstück wie in Paris,
Smoothies oder Zimtschnecken und natürlich ein Lächeln!



1 glutenhaltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Soja 7 Milch und Lactose 8 Schalenfrüchte (Baumnüsse) 9 Lupine
10 Weichtiere 11 Sellerie 12 Senf 13 Sesamsamen 14 Schwefeldioxid und Sulfite