



Speiseplan vom 13. – 17. April 2026

	Allergene	Grundpreis	Aufschlag je Beilage	extern	Aufschlag je Beilage
Montag, 13. April 2026					
Blumenkohl-Zitronencremesuppe mit gerösteter Haselnuss	7,8,11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Putensteak mit Bärlauchkruste // Schwarzwurzel-Pilzragout // Kräutergraupenrisotto	1,3,7,11,14 // - // 1,7,11,14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Auflauf von Kartoffeln, Auberginen, Tomate und Fetakäse // bunter Paprikasalat mit Kapern, Oliven und Petersilie	7,11,14 // 14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Bratwurst mit Meerrettichsenf // Kartoffelpüree mit Brunnenkresse // Spitzkohl mit getrocknetem Apfel	11,12,14 // 7 // -	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Birne & Topfenmousse	7	1,10 €		3,50 €	
Lavendelcreme mit Johannisbeere	7	1,10 €		3,50 €	
Dienstag, 14. April 2026					
Eintopf von Kartoffeln und Spargel mit Kalbsbällchen	3,11,12	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Kross gebratenes Harissa-Hähnchen mit Gewürzhonig-Jus // Curry-Couscous mit Berberitzen und jungem Lauch // gebratener Blumenkohl	11,13,14 // 1,11,13 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Ofenmöhrrchen mit Vanille und Kerbelcreme // Pastinakenstampf mit Röstzwiebeln	6 // 1,7 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Kürbis-Kichererbsen-Falafel mit Thainsauce // gegrillte Gemüse mit Sumach // Kräuterfladenbrot	9,13 // - // 1,8	3,50 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Aprikose & Vanille-Schmand	7,8	1,10 €		3,50 €	
Schokoladenmousse mit Himbeerragout	7,8	1,10 €		3,50 €	
Mittwoch, 15. April 2026					
Topinambur-Crèmesuppe mit geröstetem Speckstreifen	7,11,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Schaschlik vom Schwein mit Zwiebeln und Ayvar-Dip // gebratene La Ratte Kartoffeln // geröstete Paprika	7,11,14 // - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Ravioli mit Ricotta, Basilikum und Pinienkernen // Brokkoli mit getrockneten Tomaten	1,3,7,8 // - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Tatar vom geräuchertem Lachs mit Gurke, Apfel und Dill // Kartoffelrösti mit Sauerrahm // Kopfsalat mit Joghurt und Radieschen	4,12,14 // 1,3,7 // -	4,50 €	0,60 €	11,00 €	3,00 €
Pflaume & Matcha	7	1,10 €		3,50 €	
Buttermilch-Panna cotta mit Bananengel	7,15	1,10 €		3,50 €	
Donnerstag, 16. April 2026					
Thaicurry mit Kokosmilch und Gemüse	5,6,11,13	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Gefüllte Sardinen in Paprika-Mozzarellaugo // Panzanella mit Fenchel, Ölrauke, getrockneter Feige und Knusperbrot	1,3,4,7,8,11,14 // 1,12,14 //	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Spargel-Kohlrabi-Gratin mit Bärlauch und Hollandaise // Butterkartoffeln // Wildkräuter vom Florahof	3,7,14 // 7 // 14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Hirschbouletten in Pfifferlingsjus // Drillinge aus dem Rohr mit Liebstöckel // gerösteter Schwarzkohl mit Walnuss	1,3,11,12,14 // - // 7,8	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Schokoladenkuchen mit Beerensauce	1,3,7,8	1,10 €		3,50 €	
Erdbeere & Tonkabohne	7,8	1,10 €		3,50 €	
Freitag, 17. April 2026					
Rote Bete-Suppe mit Ziegenkäse	7,11,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Mit Kräutern gefüllter Putenbraten in Sherrysauce // Kartoffelgratin // Marktgemüse	7,11,14 // 7 // -	3,00 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Tofu in Sesam-Kimchisauce und Papaya // Duftreis // Pakchoi-Edamame-Gemüse	6,11,13,14 // - // 9	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Geschmortes Ochsenbäckchen in Portweinjus // Rahmspätzle // weiße Bohnen und Stangensellerie mit Salzzitrone	11,14 // 1,3,7 // 9	4,50 €	0,60 €	11,00 €	3,00 €
Kokos & Pfirsichragout	7	1,10 €		3,50 €	
Orangensalat mit Vanilleschaum	7	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, G enthält Gelatine