



Speiseplan vom 22. – 26. Juni 2026

	Allergene	Grundpreis	Aufschlag je Beilage	extern	Aufschlag je Beilage
Montag, 22. Juni 2026					
Crèmesuppe von gelber Bete mit Kräuteröl	7,11,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Coq au vin mit Perlzwiebeln // Süß-saures Wurzelgemüse // Kräutergnocchi	11,14 // 11,14 // Weizen	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Spargelfrikasse mit Estragon (vegan) // Zuckerschoten-Kohlrabigemüse // Senfkartoffeln	6,11 // - // 12	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gebrautes Forellenfilet in Zitronenbutter // rahmiger Lauch // feine Bandnudeln	Weizen,4,7 // Weizen,7 // Weizen,3	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Himbeermousse mit Cornflakes	7, Erdnuss	1,10 €		3,50 €	
Bayrischrème mit Brombeere	7	1,10 €		3,50 €	
Dienstag, 23. Juni 2026					
Sommerliche Minestrone mit Fregola Sarda	Weizen,9,11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Currywurst mit fruchtiger Sauce // Fritten mit Kürbiskernöl-Mayo	11,14 // 3,12 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Ravioli mit Taleggio in Thymianbutter // Bittersalate mit Orangendressing // gebratene Pilze	Weizen,3,7 // 12,14 // 14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Königsberger Klopse in Kapernsauce // rote Bete-Salat mit Apfel und Sonnenblumenkernen // Salzkartoffeln	Weizen,3,7,11,12,14 // 12,14 // -	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Aprikose & Schmand	7	1,10 €		3,50 €	
Rharbarber mit Tonkabohne (vegan)	6	1,10 €		3,50 €	
Mittwoch, 24. Juni 2026					
Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfeln	11,12,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Rotbarschfilet mit Salbei, getrockneter Tomate und Walnuss // Gewürz-Couscous // gegrillter Fenchel	4,Walnuss // Weizen,11,14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Kichererbsendaal mit Mango und Koriander (vegan) // gegrillte Paprika // Safran-Korinthenreis	11,14 // - // 14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Geschnetzeltes vom Rind mit grobem Senf und Kerbel // Kartoffelrösti // Blumenkohl mit Bröselbutter	7,11,12,14 // - // Weizen,7	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Erdbeere & Haselnuss	7,Haselnuss	1,10 €		3,50 €	
Mascarpone & Pfirsich	3,7	1,10 €		3,50 €	
Donnerstag, 25. Juni 2026					
Weißer Zwiebelcrèmesuppe mit Käseknusper	Weizen,7,11,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Käsekrainer mit Meerrettichsenf // Kartoffel-Kräuterpüree // Rettichsalat mit Frühlingslauch	7,12 // 7 // 12,14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gnocchi in Parmesanrahm // gebratene Pfifferlinge mit Erbsen	Weizen,7,11 // - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Chickencatzen mit Ingwer mayo // Spitzkohl mit Sesam und Chili // La Ratte Kartoffeln aus dem Rohr	Weizen,3,6,11,14 // Erdnuss,13 // -	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Cookie & Cream	3,7, Weizen,Haselnuss	1,10 €		3,50 €	
Kokos Panna cotta mit Kirschen	8,Kokos	1,10 €		3,50 €	
Freitag, 26. Juni 2026					
Kühle Gazpacho mit Croûtons	Weizen,11,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Paprikaschote gefüllt mit Rind, Feta und Oregano // griechischer Bauernsalat mit Peperoni // Gemüsereis	Weizen,3,7 // 12,14 // -	3,00 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Bunte Möhren mit Miso, Honig und Chili // Sesamkartoffeln // Pakchoi	Erdnuss, 6,13 // 13 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Garnelen-Tempura in Soja-Pflaumensauce // Wokgemüse // gebratene Eiernudeln	Weizen,3,6 // 6,13 // Weizen,3	4,00 €	0,60 €	11,00 €	3,00 €
Nektarinensalat mit Limettenschaum (vegan)	6	1,10 €		3,50 €	
Kaffee & Birne	6	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