



Speiseplan vom 13. – 17. Juli 2026

	Allergene	Grundpreis	Aufschlag je Beilage	extern	Aufschlag je Beilage
Montag, 13. Juli 2026					
Rote-Bete-Apfelsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	11	ab 1,50 €		ab 3,50 €	
Bratwurst mit Zwiebel-Senfsauce // Butterkartoffeln // Sauerkraut	11,12,14 // 7 // 14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Grünes Thaicurry mit Aubergine, Paprika und Zucchini // Duftreis	5,6,11,13,14 // - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Erdbeer-Topfen mit Browniecrumble	1,2,7,Haselnuss	1,10 €		3,50 €	
Passionfrucht-Mousse mit Erdnüssen	1,3,5,7,8,G	1,10 €		3,50 €	
Dienstag, 14. Juli 2026					
Erbseneintopf mit Kasslerwürfeln	9,11	ab 1,50 €		ab 3,50 €	
Gesottener Tafelspitz in Wurzelbrühe mit Apfelkren //	11				
Röstkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln // Blattspinat	// - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Kürbisravioli in Salbeibutter // Pfifferlings-Kaiserschotenragout mit frischem Majoran	Weizen,3,7 // - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Mascarpone mit Pfirsichragout	3,7	1,10 €		3,50 €	
Vanille-Pudding mit Himbeermark (vegan)	6,Hafermilch,Gluten	1,10 €		3,50 €	
Mittwoch, 15. Juli 2026					
Fenchelcrèmesuppe mit marinierten Shrimps	2,7,11	ab 1,50 €		ab 3,50 €	
Grillhaxe mit Schwarzbiersauce // Weißkrautsalat mit Kümmel // geschmolzter Semmelknödel	11,14 // 14 // Weizen	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gemüsespieß mit Halloumi, Ahornsirup und pikantem Dip // Bulgur mit Berberitzen und Safran	7 // Weizen,14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Latte Macchiato-Crème mit Mandelblättern	7,Mandeln	1,10 €		3,50 €	
Blaubeer-Joghurt mit Butterstreusel	1,7,Weizen	1,10 €		3,50 €	
Donnerstag, 16. Juli 2026					
Kühle Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons	Weizen,7,11,14	ab 1,50 €		ab 3,50 €	
Gedünstetes Wallerfilet in Weißweinsauce // gratinierte Polentaecken //	Weizen,4,7,11,14 // 7 //				
Mangold mit Rosinen und Mandeln	Mandeln,14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Rote-Bete-Knödel mit Bergkäse und brauner Butter // Kopfsalatherzen in Kräutervinaigrette	Weizen,3,7 // 14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Schokoladenmousse mit Cassiskompott (vegan)	6	1,10 €		3,50 €	
Panna cotta von der Tonkabohne mit Birne	7,G	1,10 €		3,50 €	
Freitag, 17. Juli 2026					
Kräutercrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen	7,Pinienkerne,11,14	ab 1,50 €		ab 3,50 €	
Rosa gebratenes Roastbeef mit Oliven-Kräutermayo //	3,12,14 //				
grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln // Rosmarinkartoffeln	- // -	3,00 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Süßkartoffeln aus dem Rohr mit Ziegenkäse, Limone und Sesam //	7,13 //				
knackiger Kohlrabi und Lauch in Zitrusdressing	14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Melonensalat mit Limettenschäum (vegan)	6	1,10 €		3,50 €	
Lavendelcrème & Amarant		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