



Speiseplan vom 31. August – 4. September 2026

	Allergene	Grundpreis	Aufschlag je Beilage	extern	Aufschlag je Beilage
Montag, 31. August 2026					
Fischsoljanka mit Sauerrahm	2,4,7,10,11,12,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Putenbraten mit Sherry-Estragonsauce // Kartoffel-Preisbeerkroketten // Kohlrabikraut	11,14 // Weizen,3,7 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Hokkaidokürbis mit Malzsirup und Vetacreme (vegan) //	Malz, Gerste,6,13,14 //				
bunte Linsen und Kichererbsen mit Senfrüchten und Schluppe	9,11,12,14 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Pochiertes Seelachsfilet in Pommerysensauce // Pastinakenstampf mit Kresse // Gurkensalat mit Dill	4,7,11,12,14 // 7 // 14	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Himbeer-Topfen mit Schokoladencrumble	1,3,7,8	1,10 €		3,50 €	
Mandelmilch-Panna cotta mit Nektarine (vegan)		1,10 €		3,50 €	
Dienstag, 1. September 2026					
Zucchini-Ziegenkäse-Crèmesuppe mit Salzzitrone	7,11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Coq au vin mit geräuchertem Speck und Perlzwiebeln // Kartoffelpüree // buntes Marktgemüse	11,14 // 7 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Pilzgulasch mit Sauerkraut // kleiner Semmelknödel mit Schnittlauch	6,11,14 // Weizen,3,7 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Steinpilz-Aioli //	3,12,14 //				
gebratener Brokkoli mit Mandeln // Mac 'n Cheese mit Cheddar	7 // Weizen,3,7	4,50 €	0,60 €	11,00 €	3,00 €
Nougatcrème mit Birne	Mandel,7	1,10 €		3,50 €	
Brombeere & Joghurt	7	1,10 €		3,50 €	
Mittwoch, 2. September 2026					
Schmorgurkensuppe mit Dill und gegrillter Knacker	7,11,12,14	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Amalfi-Zitronenhähnchen mit Kräuterdip //	7 //				
Süßkartoffeln mit Sesam, Chili und Minze // gebratener Chinakohl	13 // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Crespelle mit Spinat, Ricotta und Walnuss in Parmesanrahm //	Weizen,3,7,Walnuss,11				
Pfifferlings-Bohnenragout mit Kirschtomaten	// 9	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gebratene Salsiccia mit Olivenöl // Rosmarinkartoffeln // Grillgemüse	12 // - //	3,50 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Vanilleflan mit Rosenwasser-Baiser	3,7	1,10 €		3,50 €	
Schokoladenmousse & Cassis	7,8,Mandel	1,10 €		3,50 €	
Donnerstag, 3. September 2026					
Eintopf vom Lamm, Wirsing und Kartoffeln mit Kümmel	11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Backfisch mit Remouladensauce und Zitrone // Butterkartoffeln // Erbsen in Rahm	Weizen,3,4,12,14 // 7 // 7	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Tofu süß-sauer mit Erdnuss und Koriander // Jasminreis // gegrillte Paprika	5,6,13,14 // - // -	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Gebratene Rinderstreifen "Dönerstyle" mit Tomatensauce //	11 //				
geröstetes Fladenbrot mit Joghurt und pikanter Paprika // Tomaten-Gurkensalat mit Petersilie	Weizen,7 // 14	4,00 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Pfirsich & Schmand	7	1,10 €		3,50 €	
Pistazien-Pudding mit Feigen-Gel	7	1,10 €		3,50 €	
Freitag, 4. September 2026					
Spinatcrèmesuppe mit Käseknusper	7,11	ab 1,00 €		ab 3,50 €	
Knuspriger Spanferkelbraten mit Kräuterhonig //	11,14 //				
Runzelkartoffeln mit Paprika-Walnussdip // Kraut-Kürbissalat	7,14 // 14	3,00 €	0,60 €	10,00 €	3,00 €
Wachweiche Eier mit Tomatenhollandaise // Kartoffelwaffel // Wildkräutersalat	3,14 // Weizen, 3,7 // 14	3,00 €	0,60 €	9,50 €	3,00 €
Wildragout mit Soffritto // Riccoli mit Parmesan // gegrillte Pfifferlinge	11,14 // Weizen, 7 // -	4,50 €	0,60 €	10,50 €	3,00 €
Pastel de nata	1,3,7,8	1,10 €		3,50 €	
Bayrischcrème mit Beeren	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