

Speiseplan KW 4

19.01.2026 - 23.01.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Frische Strozzapreti in Pilz-Rosmarinrahm, bunte Wurzeln, Schnittlauch und Bergkäse	Gemüse-Pakora auf Karotten-Minzcreme, Radicchio und Granatapfel-Jus	Zitronen-Hähnchen auf lauwarmem Fenchel-Hummus, Taboulé und geräuchertem Honig	Salbei-Knödel auf Tomatenkompott, schwarzen Oliven, Pinienkernen und Balsamico	Gebratener Rotbarsch auf Belugalinsen, geschmortem Spinat, Walnüsse und Petersilie
	A1, C, G5, G6 10,90 €	F, K 10,90 €	A1, I, K 13,50 €	A1, C, G1, G2, I 10,90 €	D, H3, G2, G5 15,90 €
à la Carte	Steckrüben-Karamellsüppchen mit Quinoa, knusprigen Batate und Koriander	Orientalisches Rote Bete Ragout mit Kichererbsen, dazu Wildreis, Zimt-Birnen und Minzöl	Gerösteter Blumenkohl mit gehacktem Ei, Cornichons, Kapern, Postelein und Kressesauce	Kartoffel-Gulasch mit Majoran und Lauch, dazu Croutons und saure Sahne	Apfel-Meerrettichtaler auf Selleriepüree, Grünkohlsalat und Senfdip
	F, K 8,90 €	F, K 10,50 €	C, G2, G5 10,50 €	A1, G2, G5, J 10,50 €	C, G2, G5, J 10,50 €

Öffnungszeiten Mo. - Fr.: Mittagstisch von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr
geöffnet bis 15:00 Uhr [Veranstaltungen ausgenommen]

✓=vegetarisch V=vegan

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen können Sie beim Küchen-Team erfragen und dem Speiseplan entnehmen. Alle unsere Gerichte können Spuren von Sellerie enthalten.