

Speiseplan KW 19 04.05.2026 - 08.05.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	<p>Penne in fruchtiger Linsenbolognese, Ofen-Fenchel und Grana Padano</p> <p>A1,G,I 10,90 € ✓</p>	<p>Kartoffelrösti mit bunter Bete-Frischkost, Rucola, Spiegelei und Kräuterquark</p> <p>C,G,I 10,90 € ✓</p>	<p>Rindergulasch mit Paprika, Frühlingslauch, Semmelknödel und Gurkensalat</p> <p>A1,C,G,J 13,50 €</p>	<p>Spargel-Quiche mit Blattsalat, Rhabarber-Chutney und Sauerampfer</p> <p>A1,C,G 10,90 € ✓</p>	<p>Gebratener Zander mit Rosmarin-Wedges, Ofengemüse, Pesto Rosso und Pinienkernen</p> <p>D,G,I 15,90 €</p>
à la Carte	<p>Spargelcremesuppe mit reichlich Einlage, Zitronenöl und Croutons</p> <p>A1,G,I 8,90 € ✓</p>	<p>Grünes Curry mit Ingwer-Tomaten, Cashew und veganem Minz-Joghurt</p> <p>F,K 10,50 € ✓</p>	<p>Karamellierter Feta-Käse mit Feldsalat, Kürbispalten, Kernöl und Birnen-Confit</p> <p>G,I 10,50 € ✓</p>	<p>Gefüllte Champignons auf Blumenkohlcreme, Balsamico-Reduktion und Petersiliensalsa</p> <p>A1,G,I 10,50 € ✓</p>	<p>Reisplätzchen auf Ratatouille, Karottenstäbchen, und Oliventapenade</p> <p>C,G,I 10,50 € ✓</p>

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

✓ = vegetarisch ✓ = vegan



Kurzfristige Änderungen vorbehalten! Wir behalten uns vor für Sonderwünsche einen Aufpreis zu berechnen.

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.