

Unsere Menükarte vom 21.04.2025 bis 27.04.2025
Täglich von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Mo. Klare Rinderbrühe mit Palatschinkenroulade
Maishenderbrust an Thymiansoße dazu Zucchini, Gratinierte Tomate und Linguini

Strudel vom Frühlingsgemüse an Knoblauchrahm, Baby Mangold und Ayvarpüree
Bayrisch Creme mit Himbeermark und Eiskonfekt

Di. Grießcremesuppe
Fischlasagne mit Wurzelgemüse und Mozzarella überbacken dazu Kräutersoße
Geflügelsalat mit Spargel, Champignon, Ananas, Cocktailsoße und Weißbrot
Gemüse Eintopf mit Kartoffeln, Würstchenscheiben und frischen Kräutern
Pfirsichschnitten mit Griechischem Joghurt

Mi. Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Kräuterbraten an Dunkelbiersoße dazu Wirsing und Serviettenknödel
Zandernocken auf Blattspinat mit Pernodschaumsoße und Kartoffelpüree
Currygeschnitzeltes vom Geflügel mit Dunstpfirsich und Gemüsereis
Schokopudding mit Mandelschaum

Do. Erbsensuppe
Hähnchenroulade mit Paprikasoße, glaciertem Gemüse und Kartoffeltasche
Tagliatelle mit Fleischsoße nach neapolitanischer Art mit Oliven, Salami und Käse
Gemüse maultaschen in Gemüsebrühe mit frischen Kräutern
Apfelkompott mit Vanillecreme

Fr. Asiatische Gemüsesuppe mit Nudelreis
Viktoriabarsch mit Petersiliensoße, Wurzelgemüwestreifen und Langkornreis
Schupfnudeln auf Sauerkraut mit Speck- Zwiebelschmelze und Schnittlauch
Zwetschgenknödel mit süßen Brösel und Vanillesoße
Quarkcreme mit Heidelbeeren

Sa. Zucchini cremesuppe
Würziger Leberkäse mit Senf und buntem Kartoffelsalat
Altbayrischer Millirahmstrudel mit Vanillesoße
Kartoffel- Lauchgratin mit Tomatenragout und frischer Kresse
Tiramisu im Glas

So. Lebernockerlsuppe mit Schnittlauch
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce, Blaukraut und Kartoffelknödel
Eieromelette mit Spargel- Wurzelgemüseragout und Kartoffelpüree
Hähnchenbrust an Kräutergemüse mit Tomatensoße und Langkornreis
Creme Caramell

Änderungen vorbehalten

Je Menü berechnen wir 15,00 € inkl. gesetzlicher MwSt. pro Person.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!