

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 09. JUNI 2025

FEIERTAGS-KARTE
special holiday menu

DIENSTAG, 10. JUNI 2025

GEMÜSE-KICHERERBSEN MASALA Basmati, Koriander-Rahm  G/L
vegetable-chickpea masala, basmati rice, coriander-seasoned sour cream

GEBRATENE HÜHNERSTREIFEN
Hummus, Zaziki, Tomaten, Pita  A/G/N
fried chicken strips, hummus, zaziki, tomatoes, pita bread

MITTWOCH, 11. JUNI 2025

BIO KRÄUTER-GRILLKÄSE
Rote Rüben-Linsen Ragoût, Petersil-Erdäpfel  G/L
grilled organic herbed cheese, beetroot-lentil ragoût, parsley potatoes

KALBS-POLPETTI
Pasta, Räucher-Mozzarella, Tomaten-Basilikum Sauce,  A/C/G
veal polpetti, pasta, smoked mozzarella, tomato-basil sauce

DONNERSTAG, 12. JUNI 2025

GEFÜLLTER PAPRIKA (Gemüse-Cous Cous)
Feta, Kapern-Sauce  A/G/L/O
stuffed bell pepper (vegetable cous cous), feta cheese, capers sauce

SPARE RIBS Senf-Mayo Krautsalat, Wedges, BBQ-Sauce  C/G/M
spare ribs, mustard-mayo cabbage salad, wedges, bbq sauce

FREITAG, 13. JUNI 2025

ASIATISCHER GLASNUDEL-SALAT
gebratener Tofu, Pak Choi  A/F/L/N
Asian-style glass noodle salad, fried tofu, pak choi

GEBACKENES SEELACHS-FILET
Erdäpfel-Paradeiser Salat, Sauce Tatar  A/C/G/D
deep-fried fillet of pollock, potato-tomato salad, sauce tartare

JEDER TAGESTELLER 18,6 / EACH DISH OF THE DAY 18,6

A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtiere/molluscs

 Vegetarisch

 vegetarian

 VeganVegan

 Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.