

MENÜKARTE

MONTAG

09.09.2019

Suppe

Zitronengras-Ingwer-Kokossuppe mit
Bambus ^(b, r)

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

Haus Menü

Würziger Kasslerbraten in dunkler Jus
mit Weinsauerkraut und
Butterkartoffeln ^{(m, r, u) (P)}

Intern 5,50 € / 7,50 € Externe Gäste

Genuss Menü

Rotes Curry mit Kichererbsen,
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und
Limonenjoghurt ^(b, c, m, r)

Intern 4,50 € / 6,50 € Externe Gäste

Front Cooking

Ausgabe geschlossen

Intern 6,10 € / 8,10 € Externe Gäste

Gemüse & Beilagen

Weinsauerkraut

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Butterkartoffeln ^(m)

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Beilagenteller

Beilagenteller zum Satt essen

Intern 2,50 € / 3,50 € Externe Gäste

Dessert

Heidelbeerquark mit Knuspermüsli ^(g, h, m, n, o, ß, w)

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

Saisonaler Obstsalat

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

DIENSTAG

10.09.2019

Kräftige Geflügelbrühe mit
Grießnocken und Wurzelgemüse ^{(e, r, u, w) (P)}

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

Rinderhackbraten mit Pfifferlingsrahm,
gebratenen Schupfnudeln und
Karottengemüse ^{(e, m, w) (P)}

Intern 5,80 € / 7,80 € Externe Gäste

Mediterranes Pfannengemüse in
deftiger Tomatensauce mit Cous Cous
und Kichererbsendip ^{(m, r, w) (P)}

Intern 4,50 € / 6,50 € Externe Gäste

Ausgabe geschlossen

Intern 6,30 € / 8,30 € Externe Gäste

Karottengemüse

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Schupfnudeln ^(e, m, w)

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Beilagenteller zum Satt essen

Intern 2,50 € / 3,50 € Externe Gäste

Himbeercreme mit Schokostreusel ^(b, m)

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

Saisonaler Obstsalat

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

MITTWOCH

11.09.2019

Erbensencremesuppe mit Speckcroûtons
^{(m) (P)}

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

Putenschnitzel mit
Schmorzwiebelsauce und Pommes
frites ^{(e, m, r, w) (P)}

Intern 5,70 € / 7,70 € Externe Gäste

Cremiges Kräuterrisotto mit gebratenen
Waldpilzen, Kräutersalat und konfierten
Kirschtomaten ^{(m) (P)}

Intern 4,50 € / 6,50 € Externe Gäste

Ausgabe geschlossen

Intern 6,10 € / 8,10 € Externe Gäste

Blumenkohl

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Pommes Frites

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Beilagenteller zum Satt essen

Intern 2,50 € / 3,50 € Externe Gäste

Schokoladenpudding mit Vanillesahne
^(b, m)

Intern 1,60 € / 1,80 € Externe Gäste

Saisonaler Obstsalat

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

DONNERSTAG

12.09.2019

Blumenkohl-Currycremesuppe mit Chili
^{(m, u) (P)}

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

Hähnchenstreifen süß-sauer auf
Limetten-Kokos-Reis und buntem
Wokgemüse ^(b, c, r, s)

Intern 5,50 € / 7,50 € Externe Gäste

Drei Freilandeier in grobem Senfrahm
mit Kräuterkartoffeln und gebratenem
Spitzkohl ^{(e, m, u) (P)}

Intern 4,10 € / 6,10 € Externe Gäste

Ausgabe geschlossen

Intern 6,10 € / 8,10 € Externe Gäste

Wokgemüse

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Reis

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Beilagenteller zum Satt essen

Intern 2,50 € / 3,50 € Externe Gäste

Karottenkuchen mit frischer
Schlagsahne ^(e, m, w)

Intern 1,60 € / 1,80 € Externe Gäste

Saisonaler Obstsalat

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

FREITAG

13.09.2019

Steckrübencremesuppe mit Croûtons
^{(e, u, w) (P)}

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

Fischfilet, wahlweise mit Kartoffel-
Gurkensalat oder Kerbelkartoffeln,
dazu Remouladensauce ^{(e, f, m) (P)}

Intern 5,90 € / 7,90 € Externe Gäste

Gnocchi " Napoli" in Tomatensauce
und marinierte Mozzarella-Kugeln ^{(e, m, r, w) (P)}

Intern 4,30 € / 6,30 € Externe Gäste

Ausgabe geschlossen

Intern 4,50 € / 6,50 € Externe Gäste

Tages Tipp

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Tages Tipp

Intern 1,00 € / 1,70 € Externe Gäste

Beilagenteller zum Satt essen

Intern 2,50 € / 3,50 € Externe Gäste

Warmer Kokos-Grießbrei mit Ananas
^(m, w)

Intern 1,60 € / 1,80 € Externe Gäste

Saisonaler Obstsalat

Intern 1,00 € / 1,40 € Externe Gäste

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie entweder der Kennzeichnung oder tagesaktuell an der Speisenausgabe.

Allergene: b = Sojabohne, c = Cashewnuss, d = Macadamianuss, e = Ei, f = Fisch, g = Gerste, h = Hafer, i = Pistazie, k = Krebstier, l = Lupine, m = Milch, n = Walnuss, o = Mandel, p = Pecannuss, r = Sellerie, s = Sesam, ß = Haselnuß, t = Weichtier, u = Senf, ü = Erdnuss, w = Weizen, x = Schwefeldioxid, y = Roggen, z = Paranuss

Zusatzstoffe: B = Geschwärzt, E = Geschmacksverstärker, F = Farbstoff, G = Geschwefelt, K = Konservierungsstoff, O = Antioxidationsmittel, P = Phosphat, S = Süßungsmittel, W = Gewachst, Y = Phenylalaninquelle

Allergene Spuren sind aufgrund der gemischten Produktion von Speisen grundsätzlich nicht auszuschließen. Mögliche Änderungen der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie tagesaktuell an der Speisenausgabe.

est. 1951

Genuss & Harmonie
Kochen mit Liebe