

# Unser Speisenangebot



Restaurant & Bistro

22.04. bis 26.04.2024

	MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3	MENÜ 4
MONTAG	<p><b>Seelachs mit Tomate/Mozzarella-Auflage<sup>A1,D,F,G1,L</sup> Gemüsereis, Tomatensalsa<sup>L</sup>, Salat</b></p> <p>8,10 € 490 Kcal MA 5,40 €</p>	<p><b>Kalbsragout<sup>G1</sup> mit Waldpilzen, dazu Kräuterspätzle<sup>A1,C</sup> und Salat</b></p> <p>9,10 € 645 Kcal MA 6,40 €</p>	<p><b>Veganes Kichererbsen-Curry<sup>F,L,M</sup> mit Basmati-Reis und kleinem Salat</b></p> <p>8,10 € 585 Kcal MA 5,40 € </p>	<p><b>Gemüse-Knusper-Sticks<sup>A1,N</sup> mit kleinem Salat und Mango-Dip</b></p> <p>7,10 € 590 Kcal MA 5,00 €</p>
DIENSTAG	<p><b>Veganer Schmorkohl mit Sonnenblumen-Hack<sup>L</sup>, Kartoffeln und kleinem Salat</b></p> <p>8,10 € 360 Kcal MA 5,40 € </p>	<p><b>Hähnchenschnitzel „Wiener Art“<sup>A1</sup>, Kartoffelgratin<sup>G1</sup> Gurkensalat<sup>2,3</sup>, Sauce Bernaise<sup>C,G1</sup></b></p> <p>9,10 € 755 Kcal MA 6,40 €</p>	<p><b>Tom Kha Gai – Thailändische Kokossuppe<sup>A1</sup> mit Hähnchenfleisch und Gemüse</b></p> <p>7,10 € 630 Kcal MA 5,00 €</p>	<p><b>Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm<sup>G1</sup> dazu Blattsalat mit Balsamico-Glace</b></p> <p>5,95 € 390 Kcal MA 4,40 €</p>
MITTWOCH	<p><b>Berliner Currywurst<sup>4,8,M</sup> mit Pommes frites und Krautsalat<sup>3,9</sup></b></p> <p>8,10 € 980 Kcal MA 5,40 €</p>	<p><b>Rinderroulade 1,2,3,8,L,M mit Apfelrotkohl<sup>3,9</sup> und Kartoffelpüree<sup>G1</sup></b></p> <p>9,80 € 595 Kcal MA 6,90 €</p>	<p><b>Hering in Sahne<sup>D,G1</sup> mit Apfel &amp; Zwiebel, dazu Kartoffeln und 1 Fruchtjoghurt<sup>G1</sup></b></p> <p>8,10 € 655 Kcal MA 5,40 €</p>	<p><b>Veganer Linseneintopf mit Kokosmilch und Tofu Wiener<sup>A1,A4,L,F</sup></b></p> <p>7,10 € 425 Kcal MA 5,00 € </p>
DONNERSTAG	<p><b>Spinatomelette <sup>C,G1,L</sup> mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise<sup>C,G1</sup> und Salat</b></p> <p>8,10 € 785 Kcal MA 5,40 €</p>	<p><b>Fleischklößchen in Spargelgemüse <sup>3,8,A1,G1,M</sup> mit Kräuterreis und Salat</b></p> <p>9,10 € 540 Kcal MA 6,40 €</p>	<p><b>Pikantes Schweinegulasch <sup>G1,L</sup> mit Nudeln<sup>A1</sup></b></p> <p>8,10 € 585 Kcal MA 5,40 €</p>	<p><b>Veganes Gemüsefrikassee <sup>F,L</sup> mit Reis und Salat</b></p> <p>7,10 € 415 Kcal MA 5,00 € </p>
FREITAG	<p><b>Geflügel-Boulette<sup>A1,C,G1,L,M</sup> mit Sauce<sup>1,A1</sup>, Buttergemüse &amp; Kartoffeln</b></p> <p>8,10 € 630 Kcal MA 5,40 €</p>	<p><b>Wildlachs im Blätterteig<sup>1,A1,D,G1</sup> mit Gemüse-Cous Cous<sup>A1,G1</sup>, Remoulade<sup>2</sup>, Salat</b></p> <p>9,80 € 815 Kcal MA 6,90 €</p>	<p><b>Vegane Tortelloni<sup>A1</sup> mit cremiger Champignonsauce<sup>F,L</sup> und Rucola</b></p> <p>8,10 € 670 Kcal MA 5,40 € </p>	<p><b>Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Kasseler<sup>2,3</sup> und frischen Kräutern</b></p> <p>5,95 € 280 Kcal MA 4,40 €</p>



## Vegan

Die angegebenen physiologischen Brennwerte der Komponenten in Kilokalorien [kcal] sind Richtwerte und können, abhängig von der Portionsgröße, geringfügig abweichen.

Legende: Zusatzstoffe „enthält“: 1- mit Farbstoff; 2- mit Konservierungsstoff; 3- mit Antioxidationsmittel; 4- mit Geschmacksverstärker; 5- geschwefelt; 6- geschwärzt; 7- gewachst; 8- mit Phosphat; 9- mit Süßungsmittel. Allergene: A Gluten 1) Weizen; 2) Roggen; 3) Gerste; 4) Hafer; 5) Dinkel (Weizenart); 6) Kamut oder 7) Hybridstämme; B Krebstiere; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse; F Sojabohnen; G Milch 1) Laktose; H Schalenfrüchte; 1) Mandeln; 2) Haselnüsse; 3) Walnüsse; 4) Cashewnüsse; 5) Pecannüsse; 6) Paranuss; 7) Pistazien; 8) Macadamia oder Queensland Nüsse; L Sellerie; M Senf; N Sesamsamen; O Schwefeldioxid und Sulfid >10mg/Kg (SO2); P Lupinen; R Weichtiere

Zu den enthaltenen Nährwerten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.