

MONTAG	Sellerie-Pastinaken-Cremesuppe mit Pumpernickel-Crunch (A, H)	6,00 €
	Pasta mit vegetarischer Linsenbolognese, Reibekäse und frischem Rucola (A, F, H)	10,00 €
	Spitzkohl-Orangen-Möhren-Salat mit gerösteten Nüssen (G)	6,00 €
DIENSTAG	Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerrettich-Topping (F, H)	6,00 €
	Gemüse-Hirse-Bratlinge auf Spitzkohl-Gemüse mit Möhren-Senf-Sauce und Petersilienkartoffeln (A, B, H, I)	10,00 €
	Gemischter grüner Salat mit Ziegenfrischkäse-Honig-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen (F, H)	6,00 €
MITTWOCH	Kartoffel-Rosenkohl-Suppe mit Chili-Honig-Topping (H)	6,00 €
	Putengulasch (Gönnataler) Szegediner Art mit Sauerkraut an Möhren-Lauch-Gemüse und Böhmisches Knödeln (A, B, F, H)	11,00 €
	Schwarze-Bohnen-Kidneybohnen-Gemüse-Mais-Salat mit Tomaten-Dressing und geriebenem Feta (F)	6,00 €
DONNERSTAG	Rinderbrühe (Biohof Gessner) mit Wurzel-Gemüse und Suppennudeln (A, H)	6,00 €
	Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Salatbouquet (A, B, F, H, I)	10,00 €
	Rote-Bete-Salat mit Linsen, Gewürzgurken und Croutons (A, H)	6,00 €
FREITAG	Vegetarischer Erbsen-Eintopf mit Croutons (A, H)	6,00 €
	Hausgemachte Fischfrikadellen auf Fenchel-Möhren-Gemüse mit Zwiebel-Senf-Rahm-Sauce und Pilawreis (A, B, C, F, H, I, K)	11,00 €
	Salatvariation	6,00 €

Allergenkennzeichnung:

A ... Glutenhaltiges Getreide
B ... Eier
C ... Fisch

D ... Erdnüsse
E ... Soja
F ... Milch (Laktose)

G ... Schalenfrüchte (Nüsse etc.)
H ... Sellerie
I ... Senf

J ... Sesam
K ... Schwefeldioxid und Sulfite



Jetzt reservieren
03641 - 478 129