

Tagesmenüplan vom 13.07 - 31.08.21

Dienstag	Gebackener Fenchel	8,50 €
	Süßkartoffelschnitzel In Sesam-Panade Dattelcreme Ofenblumenkohl	15,50 €
	Gefüllte Aubergine Kartoffel-Cashew Füllung auf Tomaten-Gemüse Curry	16,00 €
	Mediterrane Rinderroulade Nudeln Sojasauce Kohl Frühlingslauch Erdnüsse	25,50 €
	Schmandeis Mit Roggenstreusel Waldfrüchte	7,50 €
Mittwoch	Karotten-Ingwer Suppe	6,80 €
	Pasta Paprikarahmsauce geschmorte Paprika Parmesan	15,50 €
	Herzhafte belgische Waffel Ziegencamembert Kirschtomaten Tomatencreme Rukola	16,00 €
	Schweinkrustenbraten Spitzkohl gebratene Kartoffeln Jus	23,80 €
	Joghurtmousse Beerenfrüchte weiße Schokolade	7,50 €
Donnerstag	Hausgemachte Falafel	8,80 €
	Hähnchen WOK Knuspriges Hähnchen Nudeln Sojasauce Lauch Sesam Karotte	25,60 €
	Gebratenes Lachsfilet Kartoffelpüree Rotkohlbällchen	27,00 €
	Baozi Taschen Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit saisonalem Gemüse Cashewcreme	16,20 €
	Käsekuchen Mit hausgemachtem Salz-Karamell Eis	7,00 €

Freitag

goldwerths Rahmensuppe Klare Rote Bete Boullion Nudeln Lauch Sesam	7,80 €
Kartoffeltaschen Gefüllt mit Erbsenstampf Staudensellerie-Erbsen Creme Radieschen	17,00 €
Pochierter Kabeljau Tomatenrisotto Parmesan Kirschtomaten	26,80 €
Geschmortes Rindfleisch Schmorkartoffeln Jus gebratener Blumenkohl	27,00 €
Süßes Sushi Mit Honig gefüllt mit frischen Früchten	8,00 €

Samstag

Hausgemachte kleine Tortellini Mit Ricotta-Frischkäse Füllung Tomatenschaum	7,50 €
Gebratenes Schweinefilet Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle Karotte	26,50 €
Gebratenes Lachsfilet Limettencreme hausgemachte Kartoffelbällchen in Sesamkruste saisonales Gemüse	27,00 €
Vegetarisches Kumpfen Rote Bete Hummus Belugalinsen saisonales Gemüse	16,50 €
Schokoladenbeeren Schnitte Mit hausgemachtem Walfruchtsorbet	8,00 €