

Mittagsmenü vom 3.11.25 - 7.11..25

Hauptgang 10,90 Menü mit Suppe und Hauptgang 12,90 Menü mit Suppe, Hauptgang und Getränk 14,90

Getränke: Grüner Tee, oder Ingwer Tee, oder Espresso, oder hausgemachte Zitronen-Minze, oder Aprikosen-Preiselbeer-Rosmarin, oder Birne-Thymian-Holunder-Schorle oder Tafelwasser

Montag

Kartoffelcreme Suppe mit Majoran

Hausgemachte Spaghetti Amatriciana, Speck, Tomate, Tomate, Paprika, Rucola, geriebener Parmesan oder

Vegetarische Laksa, thailändischer Nudeltopf, mit Reisnudeln, knackigem Herbstgemüse, Paprika, Fenchel, gelbe Beete, Kokosmilch, Ingwer, Chili, Vietnam Koriander, Limette

Dienstag

Kartoffelcreme Suppe mit Majoran

Hühnchenbrust Streifen, mit Austernsauce, Chili, Ingwer, knackigem Herbstgemüse und Cashewkerne gebraten, mit Duftreis

oder

Auberginen aus dem Rohr, mit gebratenem Kürbis, gelbe Beete und Pastinaken, mit Perlgraupen Risotto

Mittwoch

Kartoffelcreme Suppe mit Majoran

Schweinebauch auf Thailändische Art, mit Chili, Ingwer, Limetten Blätter und Honig, auf Gemüsestreifen, mit Duftreis oder

Venezianisches Kürbis Risotto, mit Weißwein, Hokkaido Kürbis, geriebener Parmesan, Rucola, Amarettini

Donnerstag

Kartoffelcreme Suppe mit Majoran Bayerische Bratwurst, mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln, dazu Zwiebel Chutney oder

Hausgemachte Tagliatelle mit Mangold geröstete Nüsse, Kräuter Sauerrahm, Rucola, geriebener Parmesan

Freitag

Kartoffelcreme Suppe mit Majoran

Medallions von der Schweinelende, auf Spaghetti Kürbis, mit Pastinaken-Kartoffelpüree, Gemüse Chips oder

Breite Bandnudeln, mit gebratenem Wirsing, in Kräuterrahmsauce, Zwiebel Chuney, Rucola, geriebener Parmesan

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergie

Planen Sie schon Ihre Weihnachtsfeier?

Gerne beraten wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Feier.
Oder planen Sie eine Feier bei Ihnen in der Firma?

Wir übernehmen gerne das Catering für Sie.

WIR WÜNSCHEN Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

