

Mittagsmenü vom 14.09. - 18.09.2026

Hauptgang mit Suppe und Getränk 14,90

Hauptgang mit Suppe 13,50

Hauptgang 11,50

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

Montag

Gemüsecremesuppe mit frischem Ingwer

Lasagneblätter gefüllt mit würzigem Hackfleisch vom Rind und Schwein, überbacken mit Mozzarella, an bunten Blattsalaten

oder

Hausgemachter Wirsing-Kartoffelstrudel, auf milder Käsesauce, an bunten Blattsalaten

Dienstag

Gemüsecremesuppe mit frischem Ingwer

Hausgemachte Spaghetti mit würzigem Ragout von der Hühnerbrust und Salsiccia, Tomate, Rucola, geriebener Parmesan

oder

Quiche gefüllt mit Hokkaido Kürbis und Kohlrabi, überbacken mit Mozzarella, auf Sauerrahm, an bunten Blattsalaten

Mittwoch

Zucchini-creme Suppe mit Sesamöl

Medallions von der Schwerinellende, auf grüner Pfeffer-Rahmsauce, mit Kräuterkartoffeln und Salatsträußchen

oder

Kohlrabi gefüllt mit geschmortem Herbstgemüse und Pinienkernen, auf Curryschaum, mit Duftreis

Donnerstag

Zucchini-creme Suppe mit Sesamöl

Hühnerbrust Medallions, vom Grill, auf Venezianischem Pilz Risotto, rucola, geriebener Parmesan

oder

Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat, Kartoffeln und Ricotta, in Tomaten-Paprika Sauce geschwenkt, Rucola, Parmesan

Freitag

Zucchini-creme Suppe mit Sesamöl

Thailändisches Fischcurry, vom Rotbarsch, mit knackigem Herbstgemüse, Zucchini, Paprika, Duftreis, geröstetem Sesam

oder

Vegetarischer thailändischer Suppentopf, mit knackigem Herbstgemüse, gebratenem Tofu, Reisnudeln, Sesam

Nicht vergessen, immer Sonntags und Feiertags großes Kuchenbuffet mit hausgemachten Kuchen

WIR WÜNSCHEN
Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

ÖFFNUNGS
ZEITEN

MO-FR:
10-17:30 UHR
SO:
12-17:30 UHR