

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Dienstag, 10.6. – Freitag, 13.6. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
<b>DI</b>	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Tomatenragout, mit Pasta A  <b>8,90</b>	<b>Schlutzkrapfen</b> mit brauner Butter, Schnittlauch und grünem Salat A, C, G <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Schweinerückensteak</b> mit Rösti, rotem Zwiebel und Cocktailsauce C, M, O  <b>8,90</b>	<b>Gebackene Zucchini</b> mit Tzatziki und Kartoffeln A, F  <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Pikantes Reisfleisch</b> von der Pute, mit grünem Salat G <b>8,90</b>	<b>Gemüsewok</b> mit Erbsenkresse, schwarzem Sesam und Basmatireis E, F, N  <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> MSC zertifiziert*, mit Petersilien- kartoffeln und Sauce Tartare A, D, M <b>8,90</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Beerenragout A, C, G <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Cordon bleu

vom Schwein, mit Speck und Gouda gefüllt,  
dazu Bratkartoffeln und Kräuterdip A, C, G, M

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 28.6.2025



A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere. Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.

ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

\*MSC-C-57232