

Menüplan

18. Okt. 2021
bis
23. Okt. 2021



Reservierung unter Tel.: 07672 - 23462

	MENÜ € 8,30	WELLNESS - MENÜ € 10,60
Montag	<ul style="list-style-type: none">• Zucchini-Cremesuppe• Würziges Puten-Curry serviert mit Basmatireis, garniert mit frischen Früchten	<ul style="list-style-type: none">• Zwetschken-Stangensellerie-Salat mit Gorgonzola• Feine Fettuccine mit gebratenen Eierschwammerln an leichter Mascarpone-Sauce
Dienstag	<ul style="list-style-type: none">• Rindsuppe mit Profiteroles• Hühnerbrüstchen gefüllt mit Brie, serviert auf Creme-Polenta und Brokkolirosen	<ul style="list-style-type: none">• Glasnudel-Gemüse-Salat• Gröst'l von Kürbis und Lauch dazu gebratene Tofu-Scheiben und Kokos-Paprika-Sauce (vegan)
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none">• Gemüse-Cremesuppe• Pariser Schnitzel vom Schwein mit Erbsenreis und Preiselbeeren	<ul style="list-style-type: none">• Frischkäse-Gurken-Röllchen• Herbstliche Gemüseplatte mit Schnittlauch-Kartoffeln und Spiegel-Ei
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none">• Rinder-Bouillon mit Fadennudel• Zartes Rinder-Gulasch mit Butternudeln	<ul style="list-style-type: none">• Radieschen-Carpaccio mit Ricotta-Creme• Mediterranes Gemüse mit Halloumi-Scheiben und Basilikumsauce
Freitag	<ul style="list-style-type: none">• Brokkoli-Cremesuppe• Knuspriges Brathenderl gefüllt mit Semmelknödel dazu Natur-Jus und Rosmarin-Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none">• Blätterteig-Schüsserl mit Brie und Preiselbeeren• Gebratenes Lachs-Filet auf Rahmgurken und Schnittlauch-Kartoffeln
Samstag	<ul style="list-style-type: none">•	<ul style="list-style-type: none">• Karotten-Salat „süß-sauer“ mariniert• Gebratenes Schweine-Filet auf einem mediterranem Gemüse-Gnocchi-Gröst'l

Wild auf Wild

Wild-Wochen vom 11. Okt. bis 29. Okt. 2021



Menüplan

Der Menüplan
für die
kommende Kalenderwoche
ist noch in Arbeit
und kann spätestens
ab Freitag
hier eingesehen werden.



Gans- und Enten - Spezialitäten 02. Nov. Bis 19. Nov. 2021