

T A G E S E M P F E H L U N G

Dienstag, 07. April 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

 Vorspeisen Wildkräutersalat an Kürbiskernöldressing & Croutons	4,90
Doradenfilet auf Salatbeet mit Kürbiskern-Apfeldressing Oliventapenade, Weintrauben, Grissini & Brot	15,90
Spargelcremesuppe mit Räucherlachs, Kracherle & Brot	6,90
Kartoffel Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce & Mozzarella	13,50
Geflügel Ragout in Dijon-Senfsauce mit Gemüse auf Bandnudeln	16,90
Rote Bete- Ziegenkäse Quiche an Salatbouquet mit bunten Rohkost Salat	11,90
Hausgemachte Schokotarte mit Orangen-Tonkabohnensauce, Schlagsahne & Cassis Sorbet	5,90

Hausgemachter „Glashaus“ Eistee 0,4l / 4,10

T A G E S E M P F E H L U N G

Dienstag, 07. April 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

<p>🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat an Kürbiskernöldressing & Croutons</p>	4,90
<p>Doradenfilet auf Salatbeet mit Kürbiskern-Apfeldressing Oliventapenade, Weintrauben, Grissini & Brot</p>	15,90
<p>Spargelcremesuppe mit Räucherlachs, Kracherle & Brot</p>	6,90
<p>Kartoffel Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce & Mozzarella</p>	13,50
<p>Schweinefiletgeschnetzeltes in Dijon-Senfsauce mit Gemüse auf Bandnudeln</p>	16,90
<p>Rote Bete- Ziegenkäse Quiche an Salatbouquet mit bunten Rohkost Salat</p>	11,90
<p>Hausgemachte Schokotarte mit Orangen-Tonkabohnensauce, Schlagsahne & Cassis Sorbet</p>	5,90

Hausgemachter „Glashaus“ Eistee 0,4l / 4,10