



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

Samstag, 23. Mai 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

- 🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorn dressing, 5,50
Croutons & Erdbeeren
- 🌱 Gebratene Hähnchenbrust „supreme“ auf 16,50
Sommer Salatbeet an Oliventapenade mit Kirschtomaten
& Himbeer-Ahorn-Senfdressing dazu Brot
- Tom Ka Gung mit Gemüse, Garnelen & Brot 6,90
Leichte asiatische Garnelen-Kokos-Zitronensuppe
oder
Kartoffel-Rote Betecremesuppe mit Brot 6,90
- Gefüllte Ofenpaprika „1001 Nacht“ mit Feta, Kichererbsen 13,50
an orientalischem Tomaten- Kichererbsen Cous Cous
- Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Bärlauchquark 17,90
auf Spargel-Tomatensalat & Drillings & Süß-Ofenkartoffeln
- Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet 12,50
mit bunten Rohkost Salaten

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

Samstag, 23. Mai 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

- 🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorn dressing, 5,50
 Croutons & Erdbeeren
- 🌱 Gebratene Hähnchenbrust „supreme“ auf 16,50
 Sommer Salatbeet an Oliventapenade mit Kirschtomaten
 & Himbeer-Ahorn-Senfdressing dazu Brot
- Tom Ka Gung mit Gemüse, Garnelen & Brot 6,90
 Leichte asiatische Garnelen-Kokos-Zitronensuppe
 oder
 Kartoffel-Rote Betecremesuppe mit Brot 6,90
- Gefüllte Ofenpaprika „1001 Nacht“ mit Feta, Kichererbsen 13,50
 an orientalischem Tomaten- Kichererbsen Cous Cous
- Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Bärlauchquark 17,90
 auf Spargel-Tomatensalat & Drillings & Süß-Ofenkartoffeln
- Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet 12,50
 mit bunten Rohkost Salaten