



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

Mittwoch, 22. Juli 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, Guacamole & Croutons	5,50
Maishähnchenbrust an Wildkräutersalat mit Guacamole, Croutons & Himbeer-Ahorn-Senfdressing dazu Brot	15,90
Kartoffel- Pfifferlingscreme Suppe mit Tomatenchutney & Brot	6,90
Gefüllte Ofenpaprika mit Gemüse & Feta auf Tomaten Cous Cous & Kräuterschmand	13,50
Italienisches Saltimbocca vom Schweinefilet auf Pfifferlings- Kirschtomaten Risotto & Wildkräutern	17,90
Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50
Hausgemachter „Glashaus Eistee“	0,3l / 3,60,-

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

Mittwoch, 22. Juli 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, Guacamole & Croutons	5,50
Maishähnchenbrust an Wildkräutersalat mit Guacamole, Croutons & Himbeer-Ahorn-Senfdressing dazu Brot	15,90
Kartoffel- Pfifferlingscreme Suppe mit Tomatenchutney & Brot	6,90
Gefüllte Ofenpaprika mit Gemüse & Feta auf Tomaten Cous Cous & Kräuterschmand	13,50
Italienisches Saltimbocca vom Schweinefilet auf Pfifferlings- Kirschtomaten Risotto & Wildkräutern	17,90
Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50
Hausgemachter „Glashaus Eistee“ 0,3l / 3,60,-	