



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

Mittwoch, 02. September 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, Croutons & Trauben	5,50
Buntes Wildkräutersalatbeet an Oliventapenade, Kirschtomaten & Himbeer-Ahorn-Senf Dressing mit Brot	11,50
Fruchtige Currycreme Suppe mit Sesam & Brot	6,90
Kartoffel Gnocchi in Ziegenkäse Veloute mit Feigen, Feta, Rote Bete & Wildkräutern	13,90
Gebratene Maishähnchenbrust „supreme“ an glasiertem Gemüse & Backkartoffel mit Sour Cream	17,90
Spinat- Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Hausgemachte Schokoladentarte mit Schlagsahne, Vanilleeis & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50



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

Mittwoch, 02. September 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, Croutons & Trauben	5,50
Buntes Wildkräutersalatbeet an Oliventapenade, Kirschtomaten & Himbeer-Ahorn-Senf Dressing mit Brot	11,50
Fruchtige Currycreme Suppe mit Sesam & Brot	6,90
Kartoffel Gnocchi in Ziegenkäse Veloute mit Feigen, Feta, Rote Bete & Wildkräutern	13,90
Gebratene Maishähnchenbrust „supreme“ an glasiertem Gemüse & Backkartoffel mit Sour Cream	17,90
Spinat- Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Hausgemachte Schokoladentarte mit Schlagsahne, Vanilleeis & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50