



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

Freitag, 04. September 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

Salate & Suppen

Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, 5,50
Croutons & Trauben

Buntes Wildkräutersalatbeet an Oliventapenade, 11,50
Kirschtomaten & Himbeer-Ahorn-Senf Dressing mit Brot
... mit gegrilltem Haloumikäse + 3,90

Fruchtige Currycreme Suppe mit Sesam & Brot 6,90

Hauptgerichte

Gefüllte Ofenpaprika „1001 Nacht“ mit Feta 13,90
auf Basmati-Tomatenreis & Dukkah

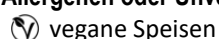
Edelfisch- Meeresfrüchte Ragout in Senf-Dillsauce 17,90
mit Lachs, Zander, Pulpo & Miesmuscheln auf Tagliatelle

Spinat- Feta Quiche an Salatbouquet 12,50
& bunten Rohkost Salaten

Süßes Intermezzo

Hausgemachte Schokoladentarte mit Schlagsahne, 5,50
Vanilleeis & Orangen-Tonkabohnen Sauce

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.



vegane Speisen



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

Freitag, 04. September 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

Salate & Suppen

Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, 5,50
Croutons & Trauben

Buntes Wildkräutersalatbeet an Oliventapenade, 11,50
Kirschtomaten & Himbeer-Ahorn-Senf Dressing mit Brot
... mit gegrilltem Haloumikäse + 3,90

Fruchtige Currycreme Suppe mit Sesam & Brot 6,90

Hauptgerichte

Gefüllte Ofenpaprika „1001 Nacht“ mit Feta 13,90
auf Basmati-Tomatenreis & Dukkah

Edelfisch- Meeresfrüchte Ragout in Senf-Dillsauce 17,90
mit Lachs, Zander, Pulpo & Miesmuscheln auf Tagliatelle

Spinat- Feta Quiche an Salatbouquet 12,50
& bunten Rohkost Salaten

Süßes Intermezzo

Hausgemachte Schokoladentarte mit Schlagsahne, 5,50
Vanilleeis & Orangen-Tonkabohnen Sauce