

MITTWOCH, 02.09.2026

Vollkost & Vegetarisch

Fettuccine an sämiger Parmesansauce mit knackigem Ruccola und goldbraun gerösteten Pinienkernen (Nr. 1,2,3,4,10)

Dessert

Nach Omas Geheimrezept "Apfelküchle mit Vanillesauce" (Nr. 1,2,3)

DONNERSTAG, 03.09.2026

Vollkost

Süßkartoffel-Bowl mit schwarzen Bohnen, cremiger Guacamole und Putenbruststreifen (Nr. 1,2,3,4,6)

Vegetarisch

Süßkartoffel-Bowl mit schwarzen Bohnen, cremiger Guacamole und gebratenen Kichererbsen (Nr. 1,2,3,4,6)

Dessert

Fruchtig frisches Pflaumenkompott an samtiger Joghurt-Creme (Nr. 2,3)

MITTWOCH, 09.09.2026

Vollkost & Vegetarisch

Außen goldbraun und knusprig, innen zartschmelzend "Knusper Feta auf süß säuerlichem Tomaten Mango Salat" (Nr. 1,2,3,10)

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Dessert im Glas (Nr. 1,2,3)

DONNERSTAG, 10.09.2026

Vollkost

Cremige Perlgrauen mit zart gegartem Lachs dazu ein frischer Rote-Bete-Salat mit Schafskäse und Walnüssen (Nr. 1,2,3,4,10,14)

Vegetarisch

Cremige Perlgrauen mit zart gegartem Chicorée dazu ein frischer Rote-Bete-Salat mit Schafskäse und Walnüssen (Nr. 1,2,3,4,10)

Dessert

Zart schmelzendes Kürbiskern Parfait mit karamellisierten Kürbiskernen und Vanillebeeren (Nr. 2,3,4)

MITTWOCH, 16.09.2026

Vollkost

Pikant-nussiges Sesam Hähnchen mit Wasabi Wok Gemüse und duftendem Jasminreis (Nr. 1,2,3,8,10)

Vegetarisch

Pikant-nussiger Sesam Tofu mit Wasabi Wok Gemüse und duftendem Jasminreis (Nr. 1,2,3,8,10)

Dessert

Fruchtige Vitaminbombe "Obstsalat an samtiger Joghurt Creme" (Nr. 2)

DONNERSTAG, 17.09.2026

Vollkost

Knuspriges Pfannenschnitzel an einer geschmeidigen Champignon-Rahmsauce mit Röstkartoffeln und einem kleinen erntefrischen beilagen Salat (Nr. 1,2,3,4)

Vegetarisch

Knuspriges Sellerieschnitzel an einer geschmeidigen Champignon-Rahmsauce mit Röstkartoffeln und einem kleinen erntefrischen beilagen Salat (Nr. 1,2,3,4)

Dessert

Himmlisches Eierlikörtiramisu (Nr. 1,2,3,15)

MITTWOCH, 23.09.2026

Vollkost

Sanft geschmorte Wirsingroulade "klassisch gefüllt" mit glasierter bunter Beter cremigen Kartoffel-Selleriepüree (Nr. 1,2,3,9,10)

Vegetarisch

Sanft geschmorte Wirsingroulade "mit Kräutern und Frischkäse gefüllt" mit glasierter bunter Beter cremigen Kartoffel-Selleriepüree (Nr. 1,2,3,10)

Dessert

Zwetschgen-Crumble mit Zimtsahne (Nr. 1,2,3)

DONNERSTAG, 24.09.2026

Vollkost

Saftiger Gyros-Burger im fluffigem Brioche Bun mit Fetacreme und geröstetem Rotkohlsalat (Nr. 1,2,3,10)

Vegetarisch

Saftiger Falafel-Burger im fluffigem Brioche Bun mit Fetacreme und geröstetem Rotkohl (Nr. 1,2,3,10)

Dessert

Luftiges weisses Schokoladenmousse mit Himbeersauce (Nr. 2,3)

MITTWOCH, 30.09.2026

Vorspeise

Ofengeröstete Tomatensuppe (Nr. 1)

Vollkost & Vegetarisch

Goldbraun gebackene Champignons auf cremigen Kürbisrisotto mit fruchtig knackigem Feldsalat (Nr. 1,2,3,10)

Jedes Gericht incl. Dessert kostet 9,90 €

wir befinden uns vom **03.08.2026 bis einschließlich 28.08.2026** in unserer Sommerpause.

Ab **02.09.2026** sind wir wieder für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch!

Allergene

Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide
(1A Weizen, 1B Roggen, C1 Hafer, 1D Gerste,
1E Dinkel)
Nr. 2 Milch (einschließlich Laktose)
Nr. 3 Eier
Nr. 4 Schalenfrüchte
Nr. 5 Erdnüsse
Nr. 6 Sojabohnen
Nr. 7 Lupinen
Nr. 8 Sesamsamen
Nr. 9 Sellerie
Nr. 10 Senf
Nr. 11 Schwefeldioxid und Sulfine – 10mg/kg
Nr. 12 Weichtiere
Nr. 13 Krebstiere
Nr. 14 Fische
Nr. 15 Alkohol
Nr. 16 Gelatine

Zusatzstoffe

a mit Farbstoff
b mit Konservierungsstoff
c mit Antioxidationsmittel
d mit Geschmacksverstärker
e geschwefelt
f geschwärzt
g mit Phosphat
h gewachst
g mit Azofarbstoff(en)
h chininhaltig
i koffeinhaltig
j alkoholhaltig
k mit Süßungsmitteln
l enthält eine
Phenylalaninquelle
m mit Nitritpökelsalz



[Online-Reservierung](#)