

# MAI 2025

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Bärlauchsauce und Kirschtomaten	13,90	1,7
2.	Gebratene Hähnchenbrust, Saisongemüse mit Spargel, kleine Kartoffeln und Sauce Hollandaise	13,90	3,7
3.	Bunte Kasseler-Kartoffel-Pfanne mit frischem Gemüse (Paprika, Brokkoli, Zucchini) dazu Honig-Senf-Rahmsauce	13,90	7,10
4.	Paprika-Sahne-Hähnchen mit Reis	13,90	7
5.	Pulled Pork aus dem Ofen, Rosmarin-Röstkartoffeln, Maissalat mit Pimentos, roten Zwiebeln und Feta dazu BBQ Sauce und Sour Cream	13,90	6,7,9,10
6.	Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan	13,90	1,7,9
7.	Schupfnudelpfanne mit Kasseler, Erbsen und grünen Bohnen in cremiger Sauce	13,90	1,3,7
8.	Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce, Brokkoli und Kochschinken in Streifen	13,90	1,3,7
9.	Gebratene Hähnchenbrust, Zucchini-Auberginen-Gemüse, Langkornreis und Currysauce	13,90	7
	<b>GERICHT (VEGETARISCH)</b>		
10.	Rote Beete Medaillons, Röstkartoffeln, Meerrettich-Dip und Rucola Salat	12,90	1,6,7,12
11.	Back Camembert, Preiselbeeren, bunter Salat mit Grillgemüse dazu Kräuterbaguette	12,90	1,7
12.	Pasta Arrabiata mit frischem Basilikum und Parmesan	12,90	1,7
13.	Vegetarische Bratwurst, Erbsen und Möhren in Rahm dazu Kartoffelstampf	12,90	7
14.	Vegetarische Köttbullarin Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	12,90	1,7,9
15.	Gnocchi mit mediterranem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce	12,90	-
16.	Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu, Paprika, Karotten, Brokkoli und Sesam dazu Basmatireis	12,90	6,11

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere