

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Knusprige Hähnchenkeule, Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel mit dunkler Jus	10,90	1,7
2.	Gebratene Hähnchenbrust, geschmorter Kürbis und gebratene Kartoffelwürfel dazu Kräutersauce	10,90	7
3.	Rinderfrikadelle, Rahmwirsing und Kartoffelstampf	10,90	1,3,7,9
4.	Chirorée im Schinkenmantel mit Parmesan überbacken dazu Weissweinsauce und Röstkartoffeln	10,90	7,8
5.	Deftige Kraut-Schupfnudel-Pfanne mit Kabanossi	10,90	1,3
6.	Gebrautener Seelachsfilet, Schwarzwurzeln in Zitronenrahm & Dill-Kartoffeln	10,90	4,7
7.	Kasseler-Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf	10,90	-
<b>GERICHT (VEGETARISCH)</b>			
10.	Tagliatelle Verde mit Rosenkohl in cremiger heller sauce und geriebenen Parmesan	9,90	1,7
11.	Veganes Gulasch, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklösse	9,90	1,7
12.	Pasta mit Kürbissauce, gebratenen Kürbiswürfel, Hirtenkäse und Rucola	9,90	1,7
13.	Kartoffel-Pastinaken-Auflauf mit Salatbeilage	9,90	7
14.	Süßkartoffel Gnocchi, geschmolzene Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, Brokkoli und Tomatensugo	9,90	1,7
15.	Champignon-Lauch-Ragout mit Semmelknödel und Salat	9,90	1,9

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 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