

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Rinderfrikadelle mit winterlichem Gemüse und Kartoffelpüree, Rahmsauce	12,90	1,3,7,9,10
2.	Hirschgulasch, Spätzle und Preiselbeeren	12,90	1,3,7,9
3.	Süßkartoffelkumpir mit Hähnchenstreifen, Rotkohlsalat, Bulgur, Joghurt-Minz-Sauce	12,90	1,7
4.	Gebratene Hähnchenbrust, Romanesco, Salzkartoffeln & Rahmsauce	12,90	7
5.	Spaghetti Bolognese mit Parmesan	12,90	1,7,9
6.	Rotes Hähnchencurry mit Basmatireis	12,90	7
7.	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen und Baguette	12,90	1,7,9
8.	Rindergulasch mit Rotkohl und Spätzle	12,90	1,3,7,9
	GERICHT (VEGETARISCH)		
9.	Gebackene Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten	11,90	1,3,7
10.	Gebratene Schupfnudeln mit winterlichem Gemüse und Kräuterdip	11,90	1,3,7
11.	Pasta mit Grillgemüse im Knoblauchöl geschwenkt, Parmesan und Rucola	11,90	1,7
12.	Gemüselsagne mit frischem Gemüse, Bechamelsauce und Mozzarella überbacken	11,90	1,7
13.	Falafelbällchen, Couscous, Tomatengurkensalat, Datteln und Joghurt-Minz-Sauce	11,90	1,7
14.	Rote Bete Puffer, Kartoffelpüree, Merrettichsauce und Salatbeilage	11,90	1,7
15.	Gemüseschnitzel, Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Krokette	11,90	1,3,7,9
15.	Linsencurry mit Langkornreis	11,90	7

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