

Wochenkarte | Abendbuffet | 20.07.-26.07.2026

MONTAG

Hamburger mit Pommes frites

- Klassischen Rindfleisch-Burger
 - Pulled pork
- Händchenbrust Cheese-station

Vegetarisch

Vegetarische Hamburger
mit selbstgemachte Gemüse-Patties
oder mit Marinierte Halloumi-Varianten

DIENSTAG

Moussaka frisch aus dem Ofen

Vegetarisch

Gebackener Schafskäse in Sesamkruste
auf Sprossen Gemüse
mit Asia Sauce dazu Reisnudeln

MITTWOCH

Gyros vom Schwein mit Zaziki,
Bohnen mit Oliven und Krautsalat
dazu Pommes frites

Vegetarisch

Rote-Bete Kichererbsen Bratling
an Karotten-Kerbelschaum
mit Vollkornspätzle

DONNERSTAG

SCHNITZEL-ABEND

**24,50€ p.P. inkl. Tafelwasser
von unserer Wasser-Bar**

Salatbuffet

Feinkostsalate

verschiedene kalte und warme Vorspeisen

Schnitzel vom Jungschweinrücken/
von der Hähnchenbrust

Pfeffer-Rahmsauce
Sauce Choron

Vegetarisch

Valess-Schnitzel **V**

Highlight

„Schnitzel Hawaii
mit Ananas und Käse überbacken“

dazu

Pommes Frites und Bratkartoffeln,
frisches Gemüse vom Markt,
Ketchup, Mayonnaise und Zitronen

Dessert & Käseauswahl
Brot und Butter

Wochenkarte | Abendbuffet | 20.07.-26.07.2026

FREITAG

Gebratener Seelachs mit Remouladensauce
dazu Kartoffelsalat

Vegetarisch

Brokkoli Nussecke auf Kräuter Sauce
mit Rahmkohlrabi und Mehrkornreis

SAMSTAG

Schnitzel von der Pute
in einer Parmesan-Ei-Kruste
mit Tomaten Sauce und Hausgemachten Nudeln

Vegetarisch

Sellerieschnitzel in einer Sesamkruste
mit Zitronensauce
auf hausgemachten Gemüsenudeln

ABENDBUFFET

24,50€ p.P. inkl. Tafelwasser
von unserer Wasser-Bar

Feinkostsalate
verschiedene kalte und
warme Vorspeisen

zwei warme Gerichte

Dessert & Käseauswahl
Brot und Butter