

Wochenkarte | Lunchbuffet | 19.-25.09.2022

MONTAG

Schweinerückensteak „au four“ mit Ragout fin und Sauce Hollandaise überbacken an Rahmkohlrabi mit Estragon-Spätzle

Vegetarisch

Schwarzbrotklöße auf Pilzragout mit Pfifferlingen

DIENSTAG

Rinderrouladen mit frischem Gemüse vom Markt dazu Béchamelkartoffeln

Vegetarisch

Grünkernbratling mit Banane, Ananas und Ziegengouda überbacken auf Curryrahmsauce mit Kokosnuss-Ebly

MITTWOCH

Schlachtplatte mit Kassler, Blut- und Leberwurst, Nürnberger Würstchen dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Feta, Couscous, Honig, Koriander und Sesam an Tomatensauce

DONNERSTAG

Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle

Vegetarisch

Wirsingroulade mit Käse-Hirsefüllung auf Tomatenschaum dazu Folienkartoffeln

FREITAG

Gegrillte Meerbarbe auf Grillgemüse dazu Ofenkartoffeln mit Sour Creme

Vegetarisch

Gefüllte Riesenchampignons auf Sauce Hollandaise an Zucchini-puffer

SAMSTAG

Rinder-Geschnetzeltes mit Waldpilzen dazu buntes Herbstgemüse und Schupfnudeln

Vegetarisch

Kichererbsen-Nocken auf Linsen-Weizencurry mit frischer Ananas und Blattspinat

SONNTAG

Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Vegetarisch

Linsenbratling mit Curryrahmsauce auf Wok-Gemüse mit Mehrkornreis

LUNCHBUFFET

19,90€ p.P. inkl. Tafelwasser

von unserer Wasser-Bar

Salatbuffet, zwei Hauptgänge

Vorspeise & Dessert laut Tageskarte