

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

Vegan Gericht: Frischer Salatteller mit in Olivenöl gebratenen Tofuwürfeln, Möhren, Pilzen in Erdbeervinaigrette und Nussmischung bestreut 7,50

Vitalgericht: Schweinehacksteak auf warmem, bunten Kartoffelsalat mit Paprika, und Radieschen, dazu Vollkornbrot 7,50

Montag, den 26. Juni 2017

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargelragout und gekochten Eiern, dazu Salatgarnitur 6,00

„Jungschweinerückensteak a la Carpresse“ mit Tomatenscheiben und Mozzarella, Salatbeilage mit Dressing und gebratene Butternudeln 7,40

Dienstag, den 27. Juni 2017

Ofenkartoffel mit vegetarischer Bolognese gefüllt, dazu Kräuterquark und Salatbeilage 6,00

„Chicken Crossis-Salat“ Bunter Salatteller mit Melonen-Vinaigrette, knusprigen Hähnchenstücken und hausgebackenem Oregano-Weißbrot 7,50

Mittwoch, den 28. Juni 2017

Hausgefertigter Kartoffelrösti mit Blattspinat und Spiegelei belegt, dazu Salatbeilage und Kräuterquark 6,00

Schnitzel mit Parmaschinken und Parmesan gefüllt, frischem Zucchini-Kohlrabigemüse in Olivenöl geschwenkt und Petersilienkartoffeln 7,50

Donnerstag, den 29. Juni 2017

Gebratener Wildreis mit Kichererbsen und frischem Saisongemüse, dazu Joghurdip 6,00

Putenragout mit Zwiebeln und Champignons im Pfannkuchen gewickelt, dazu Salatbeilage 7,50

Freitag, den 30. Juni 2017

„Tristi Pasta“ Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce, Makkaroni in Champignonsauce und Tagliatelle in Spinatsauce 6,00

Gebratenes Fischfilet auf frischem Gemüseragout in Tomatensugo, dazu Basmatireis 7,50