

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

Vegan-Gericht: Auberginencurry mit Zwiebeln und Tomaten, dazu Kichererbsenreis 7,50

Vitalgericht: Gemischter Salatteller mit 5 Moslitos und Chipotle Aioli-Dressing, Weißbrot 7,50

Montag, den 16. Juli 2018

Ofenkartoffel mit gebratenen Pfifferlingen und Zwiebeln, dazu Kräuterquark und Salatbeilage 7,00

Schweineschnitzel (Natur gebraten) mit Camembert überschmolzen, Paprikasauce und gebackene Kartoffelecken 8,00

Dienstag, den 17. Juli 2018

„Vegetable Burritos“ Mit Käse überbackene Weizentortilla gefüllt mit frisch geschmortem Blattspinat, Salatbeilage mit Kräuterquark 6,00

Kräuterpfannkuchen mit Pfifferlingen und Hähnchenbrustwürfel in Rahmsauce, dazu Salatbeilage 8,00

Mittwoch, den 18. Juli 2018

„Linguine con arrostito“ Geröstetes frisches Gemüse auf einem Nudelbeet, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine und Basilikum mit Olivenöl 6,00

Gefülltes Hähnchenbruststeak mit getrockneten Tomaten und Parmesan an Tomatensauce, Basmatireis und Salatbeilage mit Orangen-Joghurt-Dressing 7,50

Donnerstag, den 19. Juli 2018

Gebackene Kartoffel-Zucchini-Bällchen mit Kurkuma und Curry auf frischen Salaten der Saison 6,00

Gebratenes Putenbrust mit frischen Pfifferlingen und Zwiebeln in Minzsauce an gebratenen Kartoffeln, Salatgarnitur 8,00

Freitag, den 20. Juli 2018

Frische Gemüsesticks aus Paprika, Kohlrabi, Champignons, Zwiebeln, Möhren in Chili-Koriandersauce, dazu Basmatireis 6,00

Seehechtfilet in Kräuter-Eihülle gebraten, zerlassener Butter und Salzkartoffeln mit Petersilie an frischen Salaten garniert mit pikantem Dressing 7,80