

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

Vegan Gericht: Ofenkartoffel mit frischem Gemüse in vegetarischer Bolognese, Soja, Joghurtdip 8,00

Vitalgericht: Indian Wrap gefüllt mit Hähnchenbruststücken, Champignons und Zwiebeln in Kurkuma-Kokossauce, Salatbeilage 8,00

Montag, den 18. März 2019

Spaghetti mit frischen und getrockneten Tomaten in cremiger Sauce, belegt mit gebratenen Zucchiniestreifen und Parmesan bestreut 6,00

Chili-Limetten-Rindfleisch mit Zwiebeln, Curry, Ingwer, Möhren, dazu Reis 8,50

Dienstag, den 19. März 2019

Weißer und grüner Bandnudeln mit Salbei-Butter und Blattspinat 6,00

Hähnchenbrustmedaillons in Kartoffel-Senfkruste gebraten an Champignons a la Creme mit Salatbeilage 8,00

Mittwoch, den 20. März 2019

Reis-Gemüse-Rösti mit frischen Kräutern zubereitet, dazu Joghurt-Dip und Salatbeilage 6,00

Schweineschnitzel mit Serranoschinken und Petersilie gefüllt, dazu Basmatireis und Möhren 8,50

Donnerstag, den 21. März 2019

Ofenkartoffel Asia gefüllt mit Gemüse, Sojasprossen, Lauchzwiebeln in Soja-Ingwer-Sauce, dazu Kräuterquark und Salatbeilage 6,00

Rinderragout mit frischen Champignons, Zwiebeln und Schnittlauch auf Bandnudeln 8,00

Freitag, den 22. März 2019

„Gemüse-Gratin“ Frisches Gemüse mit Tomatenecken geschmort und Käse überbacken, Sauce Bernaise, Kartoffelröstlingen 6,00

Gebackenes Fischfilet-Pariser Art in Kräuter-Eihülle gebraten, zerlassener Butter und Salzkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm 8,50