

SPEISEKARTE

Abendessenplan 2019

Menü 1	Rinderroulade ^{1,2,4,H,I} mit herzhafter Bratensoße Kartoffelknödel ^{A(Weizen),B,*}	Schupfnudel- Gemüsepfanne Apfelrotkohl Kartoffelknödel ^{A(Weizen),B,*}
Menü 2	Rippchen vom Schwein aus dem Ofen Kartoffelecken ^{A(Weizen)} Salat der Saison *	Vegetarisches Milchschnitzel ^{A(Weizen),F,M} Kartoffelecken ^{A(Weizen)} Salat der Saison *
Menü 3	Putengeschnetzeltes „ Jäger Art“ Eierspätzle Salat der Saison *	Spätzle- Pilzpfanne mit Brokkoli & Karotten ^{A(Weizen),B} Salat der Saison *
Menü 4	Tafelspitz vom Rind Merrettichsoße ^{F,M} Pariser Karotten Petersilienkartoffeln *	Vegetarische Spinat- Grünkernschnitte ^{A(Weizen),B} Merrettichsoße ^{F,M} Pariser Karotten Petersilienkartoffeln *
Menü 5	Gulasch vom Rind Farfalle- Nudeln Salat der Saison *	Vegetarische Lasagne ^{A(Weizen),F,M} Salat der Saison *
Menü 6	Gefüllter Schweinenacknbraten mit Mett & Paprika ² deftige Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln *	Mediterranes Gemüse in Kräutersoße Rosenkohl Salzkartoffeln *
Menü 7	Hokifilet in Zitronen- Kräuterpanade ^{A(Weizen),C,F,M} Hollandaise ^{B,F,M} Kartoffelgratin ^{F,M} , Salat der Saison *	Vegetarisches Schnitzel ^{A(Weizen),B,F,M} Hollandaise ^{B,F,M} Kartoffelgratin ^{F,M} , Salat der Saison *

*zu allen Gerichten gibt es ein tagesaktuelles Dessert, Fruchtsaft & Mineralwasser

Alle Gerichte je 9,50 EUR/Person

Für Allergiker oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten stehen die Speisen in den Varianten vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei nach Voranmeldung bis 14 Tage vor Anreise zur Verfügung.

Bitte wählen Sie 1 Gericht für Ihre Gruppe aus