

Mittagsmenü € 10,90

DI

Kleiner gemischter Saisonsalat mit fruchtigem Hausdressing (M)

Zwiebelrostbraten (A-G)

Gegrilltes Maredo Beef auf Zwiebelsauce dazu Rosmarin-Kartoffelspalten aus dem Ofen und Röstzwiebeln

MI

Kleiner bunter Blattsalate mit fruchtigem Hausdressing (M)

Thai Chicken -Curry (A-G)

Hühnerfilet in Thai-Kokos-Curry Sauce mit Frischem Gemüse dazu Basmatireis

DO

Kleiner gemischter Saisonsalat mit fruchtigem Hausdressing (M)

Hausspieß Da Capo (A-C-G)

Von Schwein, Beef, und Hühn dazu hausgemachte Letscho und Pommes

FR

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing (M)

Pasta al Napoli (A-C-G)

Spaghetti mit Garnelen, Halbgetrocknete-Tomaten, in Genovese Pesto

Allergenkennzeichnung gemäß Codex-Empfehlung A= glutenhaltiges Getreide (bspw. RoggenWeizen, Gerste, Dinkel,Hafer) B = Krebstiere (bspw. Garnelen, Shrimps, Hummer, Krabben) C = Ei und -zeugnisse (von Nutzgeflügel) D = Fisch und erzeugnisse E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F = Soja und -erzeugnisse G = Milch und -erzeugnisse inkl. Laktose H = Schalenfrüchte (bspw. Hasel-, Wal-, Cashewnüsse, Pistazien) L = Sellerie und -erzeugnisse M = Senf und -erzeugnisse N = Sesamsamen und -erzeugnisse O = Schwefeldioxid /Sulfite R = Weichtiere und -erzeugnisse (bspw. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch) P = Lupinen und -erzeugnisse (bspw. Lupinensprossen, Lupinenmehl) Bei der Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir kennzeichnungspflichtige Allergene. Trotz sorgfältigster küchentechnischer Herstellung (inkl. HACCP) können Kreuzkontaminationen (Allergene in Spuren) nicht völlig ausgeschlossen werden!