



TAGESGERICHTE

in der Woche vom 09. bis 13. Juli 2018 zum Mitnehmen - solange der Vorrat reicht

MONTAG

1. Blumenkohlgratin mit Schinken-Käsesauce und Petersilienkartoffeln ^{G,LA} 6.95 €
2. Milchreis mit roter Beerensoße, Zimt und Zucker ^G 6.95 €

DIENSTAG

1. Fischfilet gebraten mit Sommergemüse und Kräuterreis ^{AD,GL} 8.95 €
2. Rinderbulette in Zwiebelsauce und Kartoffelpüree ^{AC,GL} 8.95 €

MITTWOCH

1. Zitronen-Thymian-Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln ^{LG} 8.95 €
2. Neue junge Matjesfilets mit grünen Bohnen, geschmelzten Zwiebeln u. Bratkartoffeln ^{D,G,J} 8.40 €

DONNERSTAG

1. Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, Wedgeskartoffeln und Gurkensalat ^{A,LC,C} 9.20 €
2. Rotbarschfilet gebacken mit Schnittlauchdip und Petersilienkartoffeln ^{AD,GL} 8.95 €

FREITAG

1. Lachsfilet auf Zitronengras-Kokossauce, Asiagemüse und Basmatireis ^{D,K,I} 10.95 €
2. Tafelspitz mit „Grüner Soße“ und Salzkartoffeln ^{G,C,J,I} 10.90 €

Kennzeichnung von Allergenen in unseren Speisen

^(A) Glutenhaltiges Getreide, ^(B) Krebstiere, ^(C) Eier, ^(D) Fisch, ^(E) Erdnüsse, ^(F) Sojabohnen, ^(G) Milch, ^(H) Schalentiere, ^(I) Sellerie, ^(J) Senf, ^(K) Sesamsamen, ^(L) Schwefeldioxid & Sulfate, ^(M) Lupine, ^(N) Weichtiere

**Kochfrische
Gerichte**

inkl. Deal-Getränk

**„ZU WERTVOLL FÜR DIE TONNE“
20 % Rabatt
auf alle warmen Speisen vom Vortag**

