

SEPTEMBER + OKTOBER

DINNER-BUFFET € 21,90 pro Person

MO-SO 17:00 - 22:00 Uhr

* INKL. Eintritt/Getränke (alkoholfrei)

- SALATAUSWAHL -

Frischer Marktsalat, Gemüseauswahl,
Griechischer Bauernsalat, Bohnensalat,
Gurkensalat, Aioli, Remoulade
Balsamico-Dressing, Himbeer-Dressing
MIT VEGETARISCHEN UND VEGANEN OPTIONEN

- KALTE VORSPEISEN -

Käseschnecken, Knoblauchbrot, Spinatstrudel,
Sauerkrautstrudel, Mariniertes Schmorgemüse
Verschiedene Flammkuchen, Zwiebelkuchen
MIT VEGETARISCHEN UND VEGANEN OPTIONEN

- SUPPEN + EINTÖPFE -

Linsensuppe mit Mettwurst
Kürbis-Kokos-Suppe VEGAN

- HAUPTGERICHTE -

Cannelloni gefüllt Ricotta & Spinat *VEGETARISCH*

Steinpilz-Gratin *VEGETARISCH*

Süßkartoffel-Kürbis-Curry *VEGAN*

Puten-Roulladen mit einer Gorgonzolasauce

Tafelspitz mit einer Meerrettichsauce

Spareribs

Schweinefilet mit einer Specksauce

Kibbeling

Ratatouille *VEGAN*

Bratkartoffeln *VEGAN*

Reis *VEGAN*

Spätzle *VEGETARISCH*

Schupfnudeln mit Mohnbutter *VEGETARISCH*

- DESSERTS -

Rote Grütze *VEGAN*

Milchreis *VEGAN*

Schoko-Mousse *VEGETARISCH*

Panna Cotta mit Himbeersauce *VEGETARISCH*

Frisches Obst *VEGAN*

Bitte beachten Sie, dass Gerichte je nach Gästeaufkommen
und saisonaler Verfügbarkeit variieren können.