

MAI + JUNI

ABEND-BUFFET € 21,90 pro Person

MO-SO** 17:00 - 22:00 Uhr

* INKL. Eintritt/Getränke (alkoholfrei)

Salatauswahl

Gemischte Blattsalate, Gemüseauswahl,
Rohkostsalate, Tortellini-Salat, Linsensalat,
Zucchini-Kartoffelsalat, Farmersalat, Remoulade,
Ruccola-Senf-Dressing, Balsamico-Vinaigrette
MIT VEGETARISCHEN UND VEGANEN OPTIONEN

Kalte Vorspeisen

Hummus-Schnecken, Knoblauchbrot, Spinatstrudel,
Spinat-Feta-Törtchen, Mariniertes Schmorgemüse
Verschiedene Flammkuchen, verschiedene Tartes
MIT VEGETARISCHEN UND VEGANEN OPTIONEN

Suppen & Eintöpfe

Blumenkohl-Fenchel-Curry-Suppe VEGAN

Minestrone VEGAN

Pastinaken-Süßkartoffel-Eintopf mit Tofu VEGAN

Pastinaken-Süßkartoffel-Eintopf mit Bockwurst

Hauptgerichte

Mangold-Lasagne *VEGETARISCH*

Pasta Verdure *VEGETARISCH*

Gurken-Curry mit Koriander *VEGAN*

Thai-Curry mit Tofu *VEGAN*

Schweinegeschnetzeltes „süß-sauer“ mit Ananas

Tafelspitz mit einer Meerrettichrahmsauce

Puten-Saltimbocca auf Tomaten-Zucchini-Gemüse

Spargel-Gemüse-Pfanne *VEGAN*

Basmatireis *VEGAN*

Drillinge *VEGAN*

Spätzle *VEGAN*

Gemüse-Pfanne *VEGAN*

+ wechselnde Tagesgerichte

Desserts

Pistazien-Pudding *VEGAN*

Salzige Mandel-Panna Cotta *VEGETARISCH*

Karamel-Pudding *VEGAN*

Mango-Kompott *VEGAN*

Frisches Obst *VEGAN*

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

**** WIRD NICHT AN FEIERTAGEN ANGEBOTEN**