

MÄRZ + APRIL

DINNER-BUFFET € 21,90 pro Person

MO-SO 17:00 - 22:00 Uhr

* INKL. Eintritt/Getränke (alkoholfrei)

- SALATAUSWAHL -

Gemischte Blattsalate, Gemüseauswahl,
Rohkostsalate, Kichererbsensalat, Kaitharaki-Salat,
Thunfischsalat, Bohnensalat, Remoulade,
Ruccola-Senf-Dressing, French-Dressing

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 -

Süßkartoffel-Erdnuß-Suppe VEGAN
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
Stilmus mit Räuchertofu VEGAN
Stilmus mit Kassler & Kohlwurst

- HAUPTGERICHTE -

Rotes Linsen-Curry mit frischem Spinat VEGAN

Bolognese VEGETARISCH

Pasta VEGETARISCH

Quinoa-Tortellini gefüllt mit Spinat VEGETARISCH

Sauerkraut-Tofu-Gulasch VEGAN

Hähnchengeschnetzeltes mit einer Balsamicosauce

Schweinefilet in einer Pfefferrahmsauce

Rinderbraten mit einer Burgundersauce

Schmorböhnchen mit Zwiebeln

Salbei-Gnocchi VEGETARISCH

Kartoffeln VEGAN

Reis VEGAN

+ wechselnde Tagesgerichte

- DESSERTS -

Bananen-Pudding VEGAN

Milchreis VEGETARISCH

Erdbeer-Rhabarber-Kompott VEGETARISCH

Ananas-Mascarpone-Kokos-Creme VEGETARISCH

Frisches Obst VEGAN

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