

MENÜPLAN 01.06.-07.06.2026

Änderungen vorbehalten

Öffnungszeiten: 11:00-22:00 Uhr, Küche: 11:00-21:00 Uhr

Montag 01.06.	Suppe Gebackene Berner Würstel mit Petersilkkartoffeln A,C,L,M	€ 9,90
Dienstag 02.06.	Suppe Linsen mit Speck und Knödel A,C,G,	€ 9,90
Mittwoch 03.06.	Nudelsuppe A,C,L Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat A,C,L,M	€ 9,90
Donnerstag 04.06. Fronleichnam	Suppe Falkensteiner Cordon Bleu mit gemischtem Salat A,C,G,L,M Dessert	€ 17,00
Freitag 05.06.	Suppe Seelachs gebacken mit gemischtem Salat A,C,D,L,M Griechischer Bauernsalat mit Toastbrot A,D	€ 13,00 € 15,00
Samstag 06.06.	Suppe Kalbsbraten mit Reis L,M Dessert	€ 18,00
Sonntag 07.06.	Suppe Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kroketten A,G, Dessert	€ 19,00

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch
 E – Erdnuss | F – Soja | G – Laktose | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie
 M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R – Weichtiere

*Gutes Essen
Gute Weine*

Wochenangebot

(Änderungen vorbehalten, solange der Vorrat reicht)

**Spargelröllchen mit Schinken und Käse überbacken
auf Sauce Hollandaise dazu Petersilkkartoffeln C,G,L € 19,80**

Cooked asparagus wrapped in ham, gratinated with cheese, with Sauce Hollandaise and parsley potatoes

**Maibockrückenfilet gegrillt auf Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten und weißen Spargel C,G,L € 29,00**

Grilled Roebuck loins, with Sauce Hollandaise, asparagus and croquettes

Spargelomlette mit grünem Salat C € 15,00

Asparagus omelette with green salad

**Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare
und Salatgarnitur A,C,M € 11,00**

Fried bread crumbed Emmentaler cheese
with sauce tartare and garnished with salad

**Gemüsestrudel in Knoblauchsauce, mit Käse gratiniert,
dazu Petersilkkartoffeln A,C,G,L € 11,00**

Vegetable strudel in garlic sauce, gratinated with cheese,
served with parsley potatoes