

10.03. – 15.03.2025

## Wochenspezial von 11:00-14:00 Uhr

Römerbraten,<sup>2,3,4</sup> Sauerkraut<sup>4,I</sup> und Kartoffelbeilage<sup>G</sup> **11,99 €**

## Frühstück bis 11 Uhr

Fleischfrikadelle<sup>5,Aa,C,I,J</sup> mit Goudakäse,<sup>D</sup> Jalapenos,  
Hollandaise<sup>C,G,I</sup> und Weizenbrötchen<sup>Aa</sup> **4,95 €**

## Mittagsgerichte von 11:00-14:00 Uhr

Montag	Schweineschnitzel <sup>Aa</sup> mit Wildpreiselbeeren und Gouda <sup>G</sup> überbacken, dazu Pommes frites		<b>10,99 €</b>
Dienstag	Schnittlauch Eier <sup>C,G</sup> Salat mit Kartoffelbeilage		<b>8,99 €</b>
Mittwoch	„Falscher Hase“ Hackbraten <sup>C</sup> gefüllt mit Ei, in Bratensauce, dazu Gemüse und Kartoffelbeilage <sup>G</sup>		<b>10,99 €</b>
Donnerstag	Kartoffelpuffer <sup>2,4</sup> mit Apfelmus <sup>10</sup> serviert		<b>7,99 €</b>
Freitag	Kartoffel - Gemüse - Gratin <sup>G</sup>		<b>8,99 €</b>
Samstag	Seelachs <sup>D</sup> - Sahne <sup>G</sup> - Ragout im Reisrand, garniert mit Gemüse		<b>10,99 €</b>

## Weitere Angebote:

„Monatsgericht März“ Spaghetti<sup>Aa</sup> mit hausgemachter Hackfleischsauce<sup>Rotwein</sup> **7,00 €**  
Hähnchenschnitzel<sup>Aa,C,I</sup> „paniert“ dazu Gemüse und Pommes frites **11,00 €**

 vegetarische Gerichte

### Allergene und Zusatzstoffe:

A. glutenhaltiges Getreide: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel; B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Soja; G. Milch; H. Schalenfrüchte: Ha Mandeln, Hb Haselnüsse, Hc Walnüsse, Hd Cashewnüsse, He Pecannüsse, Hf Paranüsse, Hg Pistazien; I. Sellerie; J. Senf; K. Sesam; L. Schwefeldioxid; M. Lupinen; N. Weichtiere

1. mit Farbstoff: 1a kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz; 4. mit Antioxidationsmittel; 5. mit Geschmacksverstärker; 6. Geschwefelt; 7. Geschwärzt; 8. Gewachst; 9. mit Phosphat; 10. mit Süßungsmitteln; 11. Koffeinhaltig; 12. Chininhaltig; 13. enthält eine Phenylalaninquelle