

03.03. – 08.03.2025

Wochenspezial von 11:00-14:00 Uhr

Spaghetti "Bolognese"^{2,5,Aa} 7,- €

Frühstück bis 11 Uhr

Ein Heißgetränk nach Wahl mit zwei Brötchen^{Aa}, ein Stück Butter, Marmelade, Käse^G und Wurstaufschnitt^{1,3,4,5,I,J} 5,95 €


Mittagsgerichte von 11:00-14:00 Uhr

Montag	Zwei Bratwürste ^{I,J,3} mit dunkler Soße ^{Aa,1,5} dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{Aa,G,I,J}	9,99 €
Dienstag	Rinderhacksteak mit Rahmsoße ^{Aa,G,1,5} dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	9,99 €
Mittwoch	Drei Matjesfilets ^D nach Hausfrauen-Art ^G dazu Salzkartoffeln	9,99 €
	"Mittwochs ist Haxen-Tag" eine ofenfrische Haxe ^{3,4}	5,95 €
Donnerstag	Rindfleisch mit Meerrettichsoße ^{Aa,G,1,5} dazu Salzkartoffeln und Rote Beete	11,99 €
Freitag	Gegrilltes Lachsfilet ^D auf Butternudeln ^{Aa,G} mit Dill-Sahnesoße ^{Aa,G,1,5}	11,99 €
Samstag	Brokkoli-Nuss-Ecken ^{Hb,Aa,C,F,G,H,I,J,K} mit Rahmsoße ^{Aa,G,1,5} und Butterspätzle ^{Aa,C} dazu ein kleiner Salat	8,99 €



Weitere Angebote:

Paniertes Schweineschnitzel ^{Aa,G} mit Soße nach Wahl (Paprika-, Jäger- oder Rahmsoße ^{Aa,G,1,5,I,J}) und Pommes Frites	8,50 €
Paniertes Seelachsfilet ^{Aa,D,C,G} mit Kartoffelsalat ^{2,4,1,G,I} und Remoulade ^{C,G,10,Aa,F}	9,99 €

 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