

LUNCH

23.04.2024-26.04.2024

HAUSMACHER WURSTSALAT

hausgemachter Lyonersalat in Kernsenf-Vinaigrette mit Essiggürkchen, Paprikastreifen, roten Zwiebeln und Petersilie

dazu rustikale Kartoffelstäbchen oder ofenfrisches Bauernbrot
(3,5,7;enthält: Aa,C,G,I)

€ 11.90

SCHWEINEBIERBRATEN

Schweinenacken im Kräutermantel - geschmort in Dunkelbier auf buntem Gemüsegarten

mit knusprigen Bratkartoffeln und pikanter Pfefferrahmsauce
(7,13;enthält: Aa,C,G,I)

€ 14.50

TRUFFLED PASTA

Spaghettini in getrüffelnder Bechamelsauce mit knackigen Erbsen, frischem Blattspinat, gratinierten Kirschtomaten und Hartkäseflakes

(enthält:Aa,C,G,I,)

€ 9.60

BURGER OF THE WEEK

gegrilltes 100g-Rinder-Patty mit frischen Tomaten- und Gurkenscheiben, roten Zwiebeln, Romana-Salat und Whistle Burgersauce auf ofenfrischem Weizen-Bun

(1,2,5;enthält: Aa,C,G,I)

€ 9.80

ADD ON:

100g Rinder-Patty

€ 4.80

Süßkartoffel-Pommes

€ 3.00

2 Scheiben Cheddar-Käse

€ 2.50

gegrillter Bacon

€ 2.50

French Fries

€ 2.80

Ketchup, Mayonnaise, Trüffelmayo, Chipotle-Dip

€ 0.50

CLASSIC POTATO DIPPERS / CURLY FRIES

Classic Ketchup, Mayo

(6;enthält: C,G)

€ 5.00

SALAD BAR

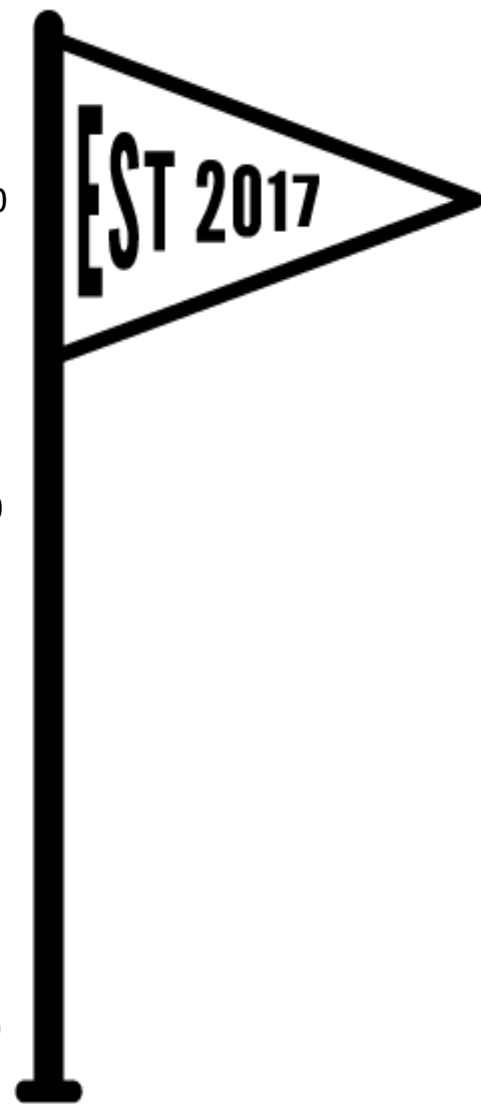
Regular

Small

Brötchen included

€ 11.00

€ 5.50



BOWL

SPRING-BOWL

€ 6.50

INSIDES:

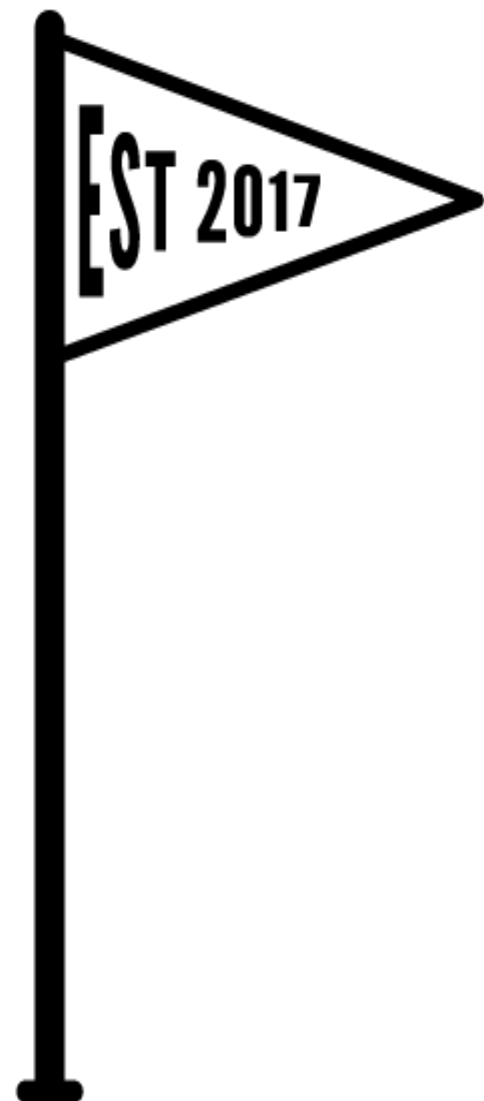
Knackige Blattsalate
Gurken | Tomaten
Glasnudelsalat
Quinoa
Thai-Coleslaw
Jasmin-Duft-Reis
Rote Zwiebelringe
Kresse

DRESSING ZUR AUSWAHL

Sesam-Dressing
Balsamico-Vinaigrette

ADD ON:

In Cornflakes gebackene Hähnchenbrust	€ 5.50
Krosse Lachstranche, gerösteter Sesam	€ 6.50
Gegrillte Garnelen in Chilisauce	€ 6.80
Gebackene Falafel-Bällchen	€ 5.20
Marinierte Rinderhüft-Streifen	€ 9.80



Zum Lunch empfehlen wir unsere
Homemade Drinks!



ALLERGENKENNZEICHNUNG

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff	8 geschwefelt
2 mit Farbstoff	9 geschwärzt
3 mit Antioxidationsmittel	10 gewachst
4 mit Geschmacksverstärker	11 koffeinhaltig
5 mit Phosphat	12 chininhaltig
6 mit Süßungsmittel(n)	13 mit Alkohol
7 enthält eine Phenylalaninquelle	

ALLERGENE

Enthält:

Aa Weizen	D Fisch	Hd Cashewnüsse	J Senf
Ab Roggen	E Erdnüsse	He Pekannüsse	K Sesamsamen
Ac Gerste	F Soja	Hf Paranüsse	L Schwefeldioxid und Sulfite
Ad Hafer	G Milch (einschließlich Laktose)	Hg Pistazien	M Lupinen
B Krebstiere	Ha Mandeln	Hh Macadamianüsse	N Weichtiere
C Eier	Hb Haselnüsse	I Sellerie	

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.