

ZUR FREIEN ENTNAHME

Unser hausgemachtes Brot enthält Gluten

# MENÜPLAN VOM 3. BIS 31. DEZEMBER

TÄGLICH, AUSSER SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAG

**MITTAGS-AKTION**  
Wasser mit Bio-Holunder oder Bio-Himbeer bzw. Bio-Johannisbeer  
1/2 l € 2,50

MENÜS BIS 16 UHR	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Wählen Sie als Vorspeise zwischen Tagessuppe oder Tsatsiki (G) bzw. Melanzani-Salat (natur)				
<b>MENÜ 1 FISCH</b> € 9,50	Wolfsbarschfilet mit Backofen-Kartoffeln, Zucchini-streifen und Salat (D)	Lachsforellenfilet mit Salat, Zucchini-streifen und Backofen-Kartoffeln (D)	Seehechtfilet im Bierteigmantel gebraten, dazu Salat und Kartoffeln (D)	Gebackenes Schollenfilet, dazu Mayonaise-Salat (A, C, D, G)	Heilbuttfilet im Bierteigmantel gebraten mit Kartoffeln und Rote Rübensalat (D)
<b>MENÜ 2 VEGETARISCH</b> € 7,60	Gebackener Feta auf Spinat-Risotto (G)	Melanzani gefüllt mit Lauch-Risotto	Haloumi-Polenta gegrillt mit Linsen (G)	Gemüse Kritharoto, dazu griechischer Bauernsalat (A, C, G)	Penne mit mediterraner Gemüse-Tomaten-Sauce, dazu griechischer Bauernsalat (A, C, G)
<b>MENÜ 3 FLEISCH</b> € 8,90	Gedünstetes Rindfleisch mit Schalottenzwiebeln in Tomatensauce	Faschiertes Bällchen in Tomaten-Knoblauch-Kümmel-Sauce, dazu Kartoffeln und Reis	Moussaka, dazu gemischter Salat (A, C, G)	Gyros mit hausgemachten Pommes und Riesenbohnen	Lammfleischspieß aus der Hüfte, dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse (G)

## Liste der 14 Allergene:

Liebe Gäste, schlagen Sie uns bitte Ihre Menüwünsche vor. Wir werden daraus die Beliebtesten für nächsten Monate auswählen und gerne in unseren Menüplan übernehmen.



A. Glutenhaltiges Getreide



B. Krebstiere



C. Ei



D. Fisch



E. Erdnuss



F. Soja



G. Milch oder Laktose



H. Schalenfrüchte



L. Sellerie



M. Senf



N. Sesam



O. Sulfite



P. Lupine



R. Weichtiere