

ZUR FREIEN ENTNAHME

Unser hausgemachtes Brot enthält Gluten

# MENÜPLAN VOM 2. BIS 30. NOVEMBER

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. marinierte Sardellenfilets natur (D)				
<b>MENÜ 1 FISCH</b> € 9,50	Zanderfilet mit Backofen-Kartoffeln, Zucchiniestreifen und Salat (D)	Steak vom Wildlachs mit Salat, Kartoffeln und Zucchiniestreifen (D)	Fischplatte mit Salat, Backofen-Kartoffeln und Zucchiniestreifen (D, R)	St. Petersfischfilet vom Grill mit Backofen-Kartoffeln, Zucchiniestreifen und Salat (D)	Die Gäste wünschen wieder Schwertfisch-Filet-Stücke am Spieß gegrillt, mit Salat und Kartoffeln (D)
<b>MENÜ 2 VEGETARISCH</b> € 7,60	Vegetarische Platte, dazu kleiner Bauernsalat (A, C, G)	Gegrillte Halumi-Polenta mit Linsen (G)	Mediterranes Gemüse aus dem Backofen, dazu kleiner Bauernsalat (G)	Omis Fisolen-Eintopf, dazu kleiner Bauernsalat (G)	Tortellini mit Kürbis und Grana Potano gefüllt in Feta-Schlagobers-Sauce, dazu Salat (A, C, G)
<b>MENÜ 3 FLEISCH</b> € 8,90	Hühnerkeule aus dem Backofen mit Kartoffeln und Salat	Gedünstetes Lammfleisch in Tomaten-Feta-Sauce, dazu Kartoffeln und Riesenbohnen (G)	Grillteller mit Gemüse, Kartoffeln und Reis serviert	Hühnerfilet in Tomaten-Zwiebel-Sauce, dazu Reis und Kartoffeln	Pancetta Steaks gegrillt mit Pommes und Metaxa-Sauce (C, M)

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