

14.07. – 19.07.2025

Wochenspezial von 11:00-14:00 Uhr

Eine Bockwurst^{2,3,4,5} mit Kartoffelsalat^{1,2,4,G,I} **6,55 €**

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	Kohlroulade ^{Aa,C,I,J} mit dunkler Soße dazu Kartoffelpüree ^{Aa,G,I,J}	9,99 €
Dienstag	Ungarisches Kesselgulasch (vom Schwein) ^{Aa,C,I,J} dazu Nudeln ^{Aa}	9,99 €
Mittwoch	Kartoffelrösti ^{Aa,C} mit Räucherlachs ^{D,2} und Kräuterschmand ^G	9,99 €
	"Mittwoch ist Haxentag" - eine ofenfrische Haxe ^{3,4}	5,95 €
Donnerstag	Cordon-Bleu (vom Schwein) ^{Aa,C,G} dazu Rahmgemüse ^{Aa,G,1,5} und Kartoffeln	9,99 €
Freitag	Kibbelinge im Backteig ^{Aa,D} dazu Cocktailsoße und Pommes Frites	9,99 €
Samstag	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Rahmsoße ^{Aa,G,I,J,1,5} 	8,99 €

Weitere Angebote:

Paniertes Seelachsfilet ^{Aa,D,C,G} mit Kartoffelsalat ^{2,4,1,G,I} und Remoulade ^{C,G,10,Aa,F}	9,99 €
Currywurst ^{2,4,5,10,Aa,G} (wahlweise Brat- oder Rindswurst) dazu Pommes Frites	6,50 €
Paniertes Schweineschnitzel ^{Aa,G} mit Soße nach Wahl (Paprika-, Jäger- oder Rahm ^{Aa,G,1,5,I,J}) dazu Pommes Frites	8,50 €

 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. Geschwärtzt; 8. Gewachst; 9. mit Phosphat; 10. mit Süßungsmitteln; 11. Koffeinhaltig; 12. Chininhaltig; 13. enthält eine Phenylalaninquelle