

TAGESESSEN FEBRUAR

01. und 02. Februar

Donnerstag Bauernomelette geröstet mit Ei dazu Rote-Bete-Salat

Freitag Seelachsfilet im Bierteig mit Tomatensauce & Kräuterreis

05. bis 09. Februar

Montag Fleischbällchen mit Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen & Kroketten

Dienstag RUHETAG

Mittwoch Maultaschenvariation überbacken mit Ratatouille & Mozzarella

Donnerstag Schlachtplatte mit Blut- & Leberwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut & Püree

Freitag Paniertes Rotbarschfilet mit Remoulade & Kartoffel-Endiviensalat

12. BIS 20. FEBRUAR BETRIEBSFERIEN

21. bis 23. Februar

Mittwoch Kasslerrücken mit Rosenkohl & Kartoffelknödeln

Donnerstag Orecchiette (Pasta) mediterran mit Schafskäse überbacken

Freitag Paniertes Seehechtfilet mit Kräuterschmand und Dampfkartoffeln

26. Februar bis 01. März

Montag Krustenbauch mit Dunkel-Biersauce, Spätzle & Krautsalat

Dienstag RUHETAG

Mittwoch Maultaschen Schweizer Art mit Pilzrahm & Käse gratiniert

Donnerstag Spaghetti mit Rinder-Bolognese

Freitag Lasagne mit verschiedenen Fischarten & Spinat

**An den Freitagen 02., 09. und 23. Februar
gibt es „Miesmuscheln satt“ pro Person 19,50 €
Wir bitten um Voranmeldung!**

Tagesessen von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr (nur solange der Vorrat reicht)
Montag bis Donnerstag für 11,80 € / Fisch am Freitag 14,00 €

Sämtliche Speisen sind auch zur Selbstabholung möglich! Für unsere Papiertüten berechnen wir 0,50 €, gern können Sie eigene Taschen mitbringen.

Die umweltfreundliche Lösung für unsere Speisen to go!

Unsere Menü-Mehrwegschalen, nehmen wir gerne wieder zurück!!!

Unsere Tagesgerichte können alle Allergene enthalten und sind daher nicht für Allergiker geeignet. Wir bitten um Ihr Verständnis.