

Montag, 17.11.2025 – 16,50 EUR

Mit Tomate und Mozzarella gefüllter Schweinerücken^(L) | gegrillte Zucchini | Gnocchi^(Ei,G)

Unser Geschenk an Sie: Vitello Tonnado | hausgemachter Sauce

Pork loin stuffed with tomato and mozzarella^(L) / Grilled zucchini / Gnocchi^(egg, vegetable oil)

Our gift to you: Vitello Tonnado / homemade sauce^(SE)

Dienstag, 18.11.2025 – 16,50 EUR

Ragout vom Hirsch^(Se) | Rosenkohl^(L) | Kroketten^(G,Ei)

Unser Geschenk an Sie: Pannacotta^(L) | Waldbeeren

Venison ragout^(Se) / Brussels sprouts^(L) / croquettes^(G, egg)

Our gift to you: Pannacotta^(L) / Wild Berries

Mittwoch, 19.11.2025 – 16,50 EUR

Feiertag

Donnerstag, 20.11.2025 – 16,50 EUR

Schweinesteak | gegrillter Kürbis | Champignons | Rösti⁽¹⁾

Unser Geschenk an Sie: Hausgemachte Quakkrapfen^(Gw,L,Ei) | Vanillesauce^(L)

Pork steak / Grilled pumpkin / Mushrooms / Rösti⁽¹⁾

Our gift to you: Homemade quark donuts^(G,L,Ei) / Vanilla sauce^(L)

Freitag, 21.11.2025 – 16,50 EUR

Gnocchi Gemüse Pfanne^(G,Ei) mit Gouda^(L) gratiniert

Unser Geschenk an Sie: Mousse von belgischer Schokolade^(L) | Mango

Gnocchi and vegetable stir-fry^(G, egg) topped with Gouda^(L) cheese

Our gift to you: Belgian chocolate mousse^(L) / Mango



Mittagstisch
lunch

Unser Mittagstisch gilt wochentags (außer an Feiertagen) von 12.00 – 14.00 Uhr. Bitte beachten Sie, dass das Angebot begrenzt ist – wir bitten daher um Reservierung.
Our lunch menu is available on weekdays (except on public holidays) from 12:00 p.m. to 2:00 p.m. Please note that the offer is limited - we therefore ask that you make a reservation.