Wochenplan ab Montag, den 9. November ´26

Bologneser Hackfleischtopf

auf Pasta; mit Schinken, Tomaten & etwas Lorbeer; abgeschmeckt mit Rotwein; wahlweise mit geriebenem Emmentaler

rind & schwein; no.27

klein (4,50€), mittel (6,00€) oder groß (8,00€)

Bergischer Ofentopf

mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten, etwas Mais und Kidneybohnen; wahlweise mit hausgemachtem Rahm

vegetarisch; no.180

klein (4,00€), mittel (5,50€) oder groß (7,50€)

Sächsische Kartoffelsüppchen

mit Möhren, Sellerie & Majoran; abgeschmeckt mit Liebstöckel und Muskat; wahlweise mit Wiener Würsten (zzgl. 0,50 bzw. 1,00€)

vegan oder mit schwein; no.6

klein (2,50€), mittel (4,00€) oder groß (6,00€)

Indisches Gemüsecurry

auf Basmatireis; mit Erbsen, Paprika und Möhre; abgeschmeckt mit Kokosmilch und Ananas

vegan; no.33

klein (4,00€), mittel (5,50€) oder groß (7,50€)

Grießbrei

klassisch mit Zucker & Zimt, mit Kirschen oder Apfelmus (je 50 cent extra)

vegetarisch; no.60

klein (2,50€), mittel (4,00€) oder groß (6,00€)

Mittwochs gibt's Milchreis.

Tagessuppe am Montag

Gräupchen-Minestrone

mit vielen Möhren, Zucchini, Staudensellerie und Wirsing; wahlweise mit geriebenem Parmesano

vegetarisch; no.80

klein (4,50€), mittel (6,00€) oder groß (8,00€)

Tagessuppe am Dienstag

Saure Senfeier

mit Bioeiern, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, etwas Senf & ein paar Kapern

vegetarisch; no.19

klein (4,00€), mittel (5,50€) oder groß (7,50€)

Tagessuppe am Mittwoch

Kürbis-Apfelsuppe

mit Hokkaidokürbis, Kartoffeln, etwas Ingwer, Butter und Möhren

vegetarisch; no.54

klein (4,00€), mittel (5,50€) oder groß (7,50€)

Tagessuppe am Donnerstag

Feiner Rotkohleintopf

mit Hirsch, Kartoffeln, Sahne und Lorbeer; abgeschmeckt mit etwas Rotwein

wild/ alk; no.42

klein (5,50€), mittel (7,00€) oder groß (9,00€)

Tagessuppe am Freitag

Seelachs-Chowder

mit Kartoffeln, Lauch, Karotten und Möhren; abgeschmeckt mit schwarzem Pfeffer und Zitrone

fisch; no.83

klein (5,00€), mittel (6,50€) oder groß (8,50€)

Unsere Liste aller Allergene findest du hier - zusatzstoffe_25

Da wir ohne fertige Brühen und ohne explizite Geschmacksverstärker kochen und gleichzeitig doch sehr auf Geschmack bedacht sind, bitten wir davon auszugehen, dass in allen Suppen Zwiebel verarbeitet wird. Auch die Verwendung der Knolle des Knoblauch wird nicht explizit ausgewiesen, ist aber genau wie Salz, schwarzer Pfeffer oder Paprika essentiell für´s Erlebnis.