



telefonisch Bestellung auch unter 0174/959 35 99

Monatsmenü 1-Eier, 2-Fisch, 3-Krebstiere, 4-Milch, 5-Sellerie, 6-Sesam, 7-Schwefeldioxyde, 8-Erdnüsse, 9-Gluten, 10-Lupine, 11-Schalenfrüchte, 12-Senf, 13-Soja, 14-Weichtiere, 15-Alkohol, 16-Schweinefleisch, V - Vegetarisch, VE - Vegan.
Alle Angaben ohne Gewähr! Kann jeder Zeit geändert werden. Neueste Version auf www.fandbit.com.

		Vegi			Carnivoren			Suppe			Salat			Dessert		
		5,90€			5,90€			3,90€			5,90€			3,00€		
Friday--	1-Apr-2022	Kohlrabi Linsen Dahl mit Wurzelgemüse und Gelbwurzkartoffeln	5, VE	marinierter Schweinebraten mit schwarzen Bohnenreis und Bok Choy	6,13,16	Ungarische Gulaschsuppe	5,7,12,15	Tomate Mozzarella mit Kirschtomaten, Baby Mozzarella Rucola und Pesto	4,9,11 V	gesalzener Karamell Cheesecake	1,4,9 V					
Monday--	4-Apr-2022	Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Mozzarella	1,4,9 V	Geschnetztes vom Huhn mit Tomaten-Basilikumrahmsauce und Pasta	4,5,6,13	arabische Kichererbsensuppe	5 VE	Karotte auf Blattsalaten mit goldenem Sesam	4,9,12 V	Mascarpone Beeren Creme	4,15 V					
Tuesday--	5-Apr-2022	Spinat Lasagne mit Bechamelsauce, Tomatenconfit gratiniert mit Käse	1,4,9 V	Boeuf Stroganoff mit Serviettenknödel und Creme fraiche	1,4,6,7,9,15	Karotten Ingwer Suppe	VE	Cous Cous Salat mit Kichererbsen	9 VE	Panna Cotta von der Tonkabohne mit Birne	4 V					
Wednesday--	6-Apr-2022	8 Kräuter Perlgraupen Risotto im Tomatensud mit sautierten Rukola, Pastinaken und Ziegenkäse	4,5,9,,15 V	Pasta Carbonara mit Bacon, Parmesan und Zucchini Streifen	1,4,9,15,16	Zuchinisuppe mit Croutons	4,9 V	geröstete Süßkartoffel in Balsamico Dressing mit Pinienkernen und Rukola	6,11,12,13 VE	Tiramisu mit Heidelbeeren	1,4,6,9,11 V					
Thursday--	7-Apr-2022	gegrillter Feta, Tomate & Rosmarin und Babykartoffeln	4,5,11 V	Rindertafelspitz in Meerrettich Sauce mit Boullionkartoffel und gelber und roter Beete	4,5	Petersilienwurzelsuppe mit Italienischem Landschinken	4,16	roter Coleslaw Salat mit Koriandersamen	1,4,9,12 V	Beerensalat mit Vanillequark	4,15 V					
Friday--	8-Apr-2022	Blumenkohl-Kumara Curry mit Basmati und Dukkah	6,11 VE	Holzfüllersteak mit Bratkartoffel & Bohnen	4,12,16	Sauerkrautsuppe mit Kasseler Streifen	5,7,16	Bauernsalat mit Ei, Feta, Oliven und rote Dixi Ringen mit Vinaigrette	1,4,12 V	Brownie in Vanille Creme	1,4,9,11 V					
Monday--	11-Apr-2022	Indisches Auberginen-Curry mit Basmati-Zitronen-Reis	5,12 VE	Hühnchen in Rotweinsauce, Kartoffel-Püree und Schmorkarotten	4,7,15	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln	5 VE	getrocknete Tomaten, Oliven mit Feta und Blattsalat	4 V	Mascarpone Kaffee creme mit Birne	1,4,9,15 V					
Tuesday--	12-Apr-2022	Gewürzpilaf mit Safran und Brokkoli in Käserahmsauce	4,5 V	Zweierlei vom Schwein mit Rosenkohl und Schupfnudeln	1,4,5,9,16	Tomatencremesuppe mit Thymian	4 V	Antipasti-Salat mit Basilikum	VE	eingelegte Pflaumen mit Vanillecreme	1,4,9 V					
Wednesday--	13-Apr-2022	Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce und Mornay gratiniert, dazu Paprika-Creme	1,4,5,9 V	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Risi Bissi Reis	4,5,9,15	Krauteintopf mit Hackfleisch	1,4,5,9	Quinoa-Salat mit Edamame, Wasserkastanien, Mu-Err Pilzen und Citrus-Dressing	5,6,12,13 VE	Vanille-Milchreis mit Beerencoulis	4 V					
Thursday--	14-Apr-2022	Chili sin Carne mit Kartoffel-Maispüree	VE	Sous Vide Rinderhüfte mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Karottenstiften	4,7,12,15	Rahmsuppe von frischen Pilzen	4 V	gegrillte Paprika mit Sesam, Koriander Dressing und Bärlauchkäse	1,4,6,9,12 V	Schoki Creme mit Kaki Vanille Confit	1,4,9, V					
Tuesday--	19-Apr-2022	Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Spargel in einer Rahmsauce	1,4 V	Sumak-Hühnchen mit arabischem Couscous, Kamille-Karotten und Joghurt-Dip	1,4,9,11	Perlgraupensuppe mit Schweinefleisch	9,16	Berliner Linsensalat	5,12 V	Kaiserschmarrn mit karamellisierten Äpfeln	1,4,9 V					
Wednesday--	20-Apr-2022	arabisches Kichererbsen-Curry mit Reis-Pilau	6,8,11 VE	Wirsingroulade mit Rindfleisch, Kartoffelgratin	1,4,5,9,12	Creme von der orangen Paprika mit Pesto	4 V	Tomaten-Salat mit Rucola, Basilikum und Kalamata-Oliven	4,12 V	Stachelbeer-Kiwi-Kompott auf Panna Cotta	1,4,9 V					
Thursday--	21-Apr-2022	Pilz-Lasagne mit Bechamel-Sauce gratiniert, Tomatenconfit und wilder Rauke	1,4,9 V	Geschnetztes vom Schwein in Rahmsauce mit rustikalem Kartoffelpüree	4,9,16	Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln und Paprikagemüse	5	Gurke, Dill in Creme fraiche Dressing garniert mit rosa Pfefferbeeren und Acai	4 V	Mousse au Chocolate mit Heidelbeertopping	1,4,9,15 V					
Friday--	22-Apr-2022	Quinoa-Reis Curry mit warmem Fenchel-Zitrus-Salat	VE	Puten Curry Madras mit Ananas und Paprikareis	2,4,7,9	Linseneintopf mit Würstchen	5,16	Bunter Pasta-Salat mit Mozzarella	1,4,9,11 V	arabisches Um Ali mit Blätterteigflocken	4,9,11 V					
Monday--	25-Apr-2022	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen, gebratenem Jasmin-Acaibeeren- Reis	VE	Streifen vom Huhn in Tomatencremesauce mit Pastinaken und Kartoffeln	4,9,12	Rotkohlrahmsuppe	4 V	Couscous mit Kichererbsen, Tomaten und Ras El Hanout	9 VE	Chia-Tonka-Topf mit Kakao-Flocken und Mandarine	VE					
Tuesday--	26-Apr-2022	Schupfnudeln mit Gemüse serviert, Bergkäsesauce und Tomatenfilets	1,4,9 V	Coq aux Vin Hühnchen in Rotwein geschmort, Perlziwiel-Sauce und Röstkartoffeln	15	Kokos-Süßkartoffel-Suppe mit Limette	VE	Gurke-Wakame-Salat mit Wasabidressing	6 VE	Bayrisch Creme mit karamellisierten Bananen	4 V					
Friday--	29-Apr-2022	Indisches Aloo Gobi (Blumenkohl-Curry), Gelbwurzkartoffeln und Schluppen	VE	Rinderrahmgulasch mit Spätzle und Brokkoli	1,4,9	Perlgraupensuppe mit Speck	5,16	Rukkola Tomaten Salat mit Koriander und Matcha Dressing	6 VE	Vanille-Milchreis mit Heidelbeeren	1,4,9,15 V					