



telefonisch Bestellung auch unter 0174/959 35 99

Monatsmenü 1-Eier, 2-Fisch, 3-Krebstiere, 4-Milch, 5-Sellerie, 6-Sesam, 7-Schwefeldioxid, 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.

		Vegetarisch		Carnivore		Suppe		Salat		Dessert	
		5,90€		5,90€		3,90€		5,90€		3,00€	
Monday	28-Feb-2022	Geschmorte Kräuterchampignons mit Tomaten-Spätzle und Spinaisauce	1,4,9, V	Schweineschnitzel Szegediner Art mit Kartoffelrösti und Zwiebelconfit	1,4,9, 15,16	mediterrane Gemüsesuppe	5,VE	Buchweizen-Nudeln in Terrijakimarinade, Bok Choy, Noristreifen, Kirschtomaten und Tofu mit Korianderdressing	1,4,9, V	Zweierlei Cottagecreme (Schoko & Vanille) mit Kaki	4,V
Tuesday	1-Mar-2022	Spargelragout mit dreierlei Kartoffeln und Erbsenpüree	4,V	Coq au Vin, Hähnchen in Rotweinsauce mit Bobkartoﬀeln und Schmorgemüse	7,15	Zwiebelrahmsuppe mit Gnocchis	1,4,5, 9,V	Rukkolasalat mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten und Kräuter-Creme frische Dressing	4,V	Stachelbeere in Apfelgötterspeise mit Krokant	9,V
Wednesday	2-Mar-2022	Salbei-Gnocchis mit geschmolzenen Tomaten, wilder Rönike und Paprikogemüse	1,4,9, V	Nockensteak vom Schwein mit Kräuterkruse, Kartoffeln in Senfrahm und Gemüse	4,12,1 5,16	Karotten-Ingwersuppe mit Zitrus	VE	Spargelsalat mit Tomatenstreifen auf knockigem Salat mit Kräuterdressing	4,V	Apfelstrudelcreme mit Blätterteiglocken	1,4,9, V
Thursday	3-Mar-2022	geschmorte Zucchini mit Schafkäse gefüllt auf Tomatenrisotto und Kräutercreme	4,V	BBQ Chicken auf Succotash mit Gewürzpfalz	12	Fenchel-Suppe mit Chorizo	16	Bobkartoﬀeln mit grünen Bohnen, geräucherter Paprika	VE	Schokopudding mit Vanille-Kirschen	1,4,9, V
Friday	4-Mar-2022	Semmelknödelauflauf mit Rahmwirsing und Kirschtomaten	1,4,9, V	Rinderroulade mit Marmoriertem Rotkohlpuﬀree und Süßkartoffelconfit	1,4,12 ,15	Dreierlei Bohnen in Tomatensuppe	12,VE	mediterrane Fenchel- Orangensalat mit Kartoffeln	VE	Schwarzwürder Kirschmousse	1,4,9, V
Monday	7-Mar-2022	Mit Cous Cous gefüllte Paprika auf geräuchertem Kartoffel- Zucchiniastampf	9,VE	Schweinefilet mit Steckrüben Gemüse und Weissweinsrisotto	4,15,1 6	Süßkartoffelsuppe mit Goldenen Leinsamen	6,9,11 ,VE	Avocado Bowl mit zweierlei Reis, Tomaten, Paprika und Zitronendressing	VE	Kalter Hund-Creme	1,4,9, V
Wednesday	9-Mar-2022	Caponata mit Kirschtomaten, Basilikum serviert mit Käsepolenta	4,9,V	Budapester Kesselschmalz mit Röstkartoffel, gegrillter Paprika	12,16	Kräutersuppe mit jungem Gemüse	4,V	Pulled Chicken mit Piri Piri, Süßkartoffeln und Petersilien- Joghurt dressing	4	Wassermelonen in Aspic mit Chiasamen	VE
Thursday	10-Mar-2022	Vegetarische Wirsingroulade mit Bulgur, auf Kartoffel- Paprikapüree und Zucchini in Tomatensauce	9,VE	Rinderhackbraten Kofta mit gebratenem Jasminreis, Currykarotten und Rojta	4,12	Paprika- Rosemarinsuppe	4,V	Geschmorte Champignons mit Edamame auf Quinoa und asiatischem Gemüse mit Koriander- Limettendressing	13,VE	Pistaziencreme mit Schokibrowniewürfel	1,4,9, V
Friday	11-Mar-2022	Blumenkohlsagone mit Käsesauce und lila Schmorkarotten	1,4,9, V	Zitronenhähnchen mit orientalischen Gewürzen auf Kartoffelconfit mit wildem Spinat	4	Gemüse-Currysuppe mit Croustons	9,VE	Bulgur mit Tomate, Paprika und Basilikumsamen	9,VE	Creme von Oreo mit Mangopüree	1,4,9, V
Monday	14-Mar-2022	Granatapfelrisotto, geschmorte Beete und Ziegenkäse	4,V	Kreolische Frühjahrsfanne abgerundet mit Kokosmilch, Paprikastreifen und Kurkumareis	5,6,13	Mexikanische Kartoffelsuppe mit Cilantro und knusprigen Tortilla	1,4,5, 6,9	Pastasalat mit Babypinot, Buntem Gemüse, Basilikumsamen und Kräuter dressing	1,4,9, V	Rote Grütze mit Mascarpone Kaffee topping	1,4,9, V
Tuesday	15-Mar-2022	Kohlrabi-Curry mit gelbem Linsen-Reis und frischem Spinat	VE	Schweineroulade mit Nüssen und Trockenfrüchten gefüllt, auf Süßkroﬀelstumpf mit Okraschoten	8,11,1 6	Vegane Bortschsuppe mit Kohlstreifen	5,VE	Blattsalate mit Polentawürfeln, Tomaten, Maiskörnern und Käse	1,4,V	Bratpfel mit Marzipan in Vanille-Joghurtcreme	1,4,9, V
Wednesday	16-Mar-2022	Sojageschnetzeltes in Cilantro-Zitronen- Kokossauce mit BBQ Gemüse	VE	Curry-Hähnchenragout in Kokossauce mit Cilantroreis und grünem Spargel	12	Südafrikanische Erdnusscreme mit Okra	6,8,9, 11,VE	Linsensalat orientalische Art auf Blattsalaten mit Okra	VE	Chia in Kokoswasser mit confierter Ananas	VE
Thursday	17-Mar-2022	Auberginen Melanzane Auflauf mit Mozzarella überbacken dazu Italienisches Gemüse	4,9,V	Lasagne Bolognese mit Parmesan überbacken und geschmolzenen Tomatengemüse	1,4,9	Weißer Bohneneintopf mit Chorizo	5,16	Pork Papagayo Salat mit Tomate Koriander Dressing	4,6,8, 16	gebrannte Mandelcreme mit Pistazien	4,8,9, 11,V
Friday	18-Mar-2022	Kartoffelstrudel mit Gorgonzola serviert und Pilzragout	1,4,9 V	Thai green Chicken Curry mit Kaffir Limettenreis und Wok Gemüse	6,13	Tomatensuppe mit Pesto	VE	Geflügelsalat mit Mandarine und Sumak	1,4,9, 12	Mascarpone Schoki Creme mit goldenen Leinsamen	4,V
Monday	21-Mar-2022	Rotes Quinoa Curry mit geschmorten Chicorée	11,13 VE	Geschnetzeltes vom Schwein mit Schupfnudeln und sautierten Karotten	1,4,9, 16	Selleriecremesuppe mit Shrimps	2,3,4, 5	Bunter Reissalat mit Kichererbsen und Koriander-Curry Dressing	VE	Acai-Erdbeer Mousse mit Granatapfel	1,4,9, V
Tuesday	22-Mar-2022	Linsendahl mit gebratener Aubergine	5,6, VE	Mandelhähnchen mit tomatisierten Reis und Romanesco	4,5,8, 11	Schwarzwurzelsüppche n mit Hollandaise	1,4,V	gerösteter Blumenkohl mit Pesto und Rucola	11,VE	Nugotcreme mit Pistazien	1,4,11 ,V
Wednesday	23-Mar-2022	Graupenrisotto im Tomatensud mit Paprika und Ziegenkäse	4,9,15 V	Königsberger Klops in Kopernussauce mit geschmorter Beete, Sellerie und Kartoffeln	1,4,5, 9	Kartoffelsuppe mit Koriander und geräucherter Kokosnuss	VE	Ravioli Waldpilz Salat	1,4,9 V	Milchreis mit Clementinenragout	4,V
Thursday	24-Mar-2022	Ratatouille mit Mozzarella überbacken, dazu Kräuterpesto	1,4,9 V	mexikanischer Rinderhacktopf mit Bohnen, Mais und Paprikogemüse und Majorankartoffel	1,4,9	herbstlicher Gemüseintopf mit Kräutern	5	Rote Beete mit Ziegenkäse und Kerbel	1,4,5, 12,V	Joghurt Limetten Creme mit Goji Beeren	4,V
Friday	25-Mar-2022	Tandori-Tofu mit Gemüse, Kokosreis und Leinsamen	13,VE	BBQ Hähnchen mit Avocado-Limettendip und Kartoffel- Paprikapüree	4,9,12	Chili con Carne		Nizzo Salat mit Thunfisch, Blattsalaten, Ei und grünen Bohnen	1,2,4, 12	Basilikumsamen in Birnenjellow mit Vanillecreme	1,4,V
Monday	28-Mar-2022	Kartoffel Gemüsegroß aus Trüffelkartoffeln mit Paneer und Tomaten Koriandersauce	1,4,5 V	Putengulasch mit Paprika und Kartoffeln	1,4,5, 9	Franz. Zwiebelsuppe	5	geröstetes Wurzelgemüse mit Gerstenkörnern und Balsamico	1,4,5, 12,16	Birchermüsl mit grünem Apfelgelee	4,11,V
Tuesday	29-Mar-2022	arabischer Cous Gous mit Mandeln, Trockenfrüchten und Okro in Tomatensauce	9,11, VE	Boeuf Bourguignon Rinderulasch mit Rotwein, dreierlei Kartoffeln, Schmorkarotten	5,7,15	Süppchen vom Rahmkohlrabi	4	Thai Chicken Salat mit Gemüsstreifen und Tomate, Limetten Dressing	2,3,6	Amaretti in Vanille- Mandelquark	1,4,8, 9,V
Wednesday	30-Mar-2022	Gemüserisotto mit Italienischen Kräutern, Paprikogemüse und Parmesan	4,5,7, 15,V	gegrilltes Tandoori Hähnchen mariniert in Joghurt, Bosomti- Gemüseris und Chermoula	4,13	Linseneintopf mit Speck Streifen	5,16	Dreierlei Bohnen Salat mit Tomaten, Kartoffeldressing auf Rukola	12,13 V	Beerengrütze mit Vanillesauce	4,V
Thursday	31-Mar-2022	Spätzle in Weltschwein Rahm mit Emmentaler gratinert dazu junges Gemüse	1,4,5, 7,9,15 ,V	fischierter Rinder- Bifehbraten mit Feta, Kartoffelgratin und Zucchini	1,4,9, 12	Tomatencreme Suppe mit Paprikastreifen	4,V	Cesar Salat klassisch mit Speck und Croustons	1,2,4, 9,12,1 6	Chiasamen Vanille Kokos Topf mit Kiwi und Stachelbeere	VE
Friday	1-Apr-2022	Kohlrabi Linsen Dahl mit Wurzelgemüse und Gelbwurzkartoffeln	5,VE	marinierter Rinder- Schweinbraten mit schwarzen Bohnenreis und Bok Choy	6,13,1 6	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