

Unser Angebot für den Kongress

Samstag Mittag

Curry-Linsen-Suppe großer Teller 5,90€

mit Kokosmilch

laktosefrei, glutenfrei, vegan

Tomaten-Avocado-Estragon-Salat 9,90 €

(Tomaten, Avocado, Zitrone, Balsamico, Olivenöl, Estragon, grüne Oliven)

laktosefrei, glutenfrei, vegan

mediterraner Hackbraten 9,50 €

auf Tomatensauce , dazu Penne

Alaskaseelachsfilet im Bierteig 10,50 €

auf Petersiliensauce , dazu Kartoffelbrei und Rotkraut

Sonnabend - Abend

Geröstete Paprika-Möhrensuppe

großer Teller 5,90 €

glutenfrei, laktosefrei, vegan

(rote und gelbe Paprika, Möhren, Zwiebeln Chili, Estragon, Nussöl, Gemüsebrühe, Gewürze)

Schweineschnitzel dazu Gurken-Kartoffelsalat 9,50 €

(paniert mit Mehl, Ei und Semmelmehl)

Großer gemischter Salatteller

mit gebratenen Hähnchenbrustfilet 9,50 €

oder mit Lachsfilet 15,00 €

Tomatenbrot 9,00 €

*1 Scheibe Brot mit Frischkäse bestrichen,
mit Gartentomaten belegt,
darauf Basilikumpesto und geriebener Fetakäse
verfeinert mit Balsamikusirup)*

Rote Bete auf Dattelleis 9,90 €

(glutenfrei, laktosefrei, vegan)

Rezeptinhalt: Basmatireis, getrocknete Datteln, Kokosöl, Garam-Masala-Gewürz, Kurkuma, Rote Bete, Ahornsirup, Chili, Gewürze)

Sonntag-Mittag

Kartoffelsuppe mit Bockwurst

Großer Teller 5,90 €

Hausgemachte Krautroulade 9,50 €

dazu Kartoffelbrei und Krautsalat

Feines Matjesfilet 9,80 €

(kalte Heringsfilets)

dazu Rosmarinkartoffeln und Quarkdip

großer gemischter Salatteller 9,90 €

(Blattsalat, Gurken-, Tomaten-, Möhrensalat)

laktosefrei, glutenfrei, vegan

Bollywood-Kartoffel-Curry

mit Broccoli und Mohn 10,90 €

laktosefrei, glutenfrei, vegan

(Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Brokkoli, Ingwer, Chili, geschälte Tomaten, Curry, Garam Masala, Gemüsebrühe, Sojasahne, vegane Butter, Salz und Mohnsamen)