02/11 – 06/11

MONTAG

Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Tomatensugo, mariniertem Rucola & gebröseltem Fetakäse 13,90 (vegetarisch)
Schweinefilet im Baconmantel mit Thymianjus & cremiger Waldpilzpolenta 14,90

DIENSTAG

Herbstlicher Wildkräutersalat mit gebackenen No-Chicken-Sticks, Dagobertshäuser Karotte, roter Bete & gebratenen Süßkartoffeln 13,90 (vegan)
Ragout von der Maishähnchenbrust mit sautierten Wiesenchampignons & hausgemachten Butterknöpfle 14,90

MITTWOCH

Geschwenkte Ravioli mit Ricotta, Spinat, Schmortomate & Grana Padano 13,90 (vegetarisch)
AROMA BOWL Asia mit Teriyakilachs, mariniertem Sushireis, spicy Chinakohlsalat, Avocado, Sesamkarotten & Edamame 15,90

DONNERSTAG

Herbstlicher Blattsalat mit Ziegenfrischkäse, Feige, Walnüssen, Kirschtomaten & Honig-Dressing dazu Dagobertshäuser Landbrot 13,90 € (vegetarisch)
Goldbraun gebackene Hähnchenbrust Picatta mit Tomate, geschwenkten Tagliatelle & Zucchini 15,90

FREITAG

Panini BBQ Ham & Chesse – gegrilltes Sandwich mit Kochschinken, BBQ-Mayonnaise, Jalapeños, Cheddarkäse & kleinem Vitalsalat 13,90
Gelbes Garnelencurry mit Kokosmilch, Pak Choi, Frühlingszwiebel & Zitronengras Duftreis 15,90