

Samstag, 03.01.2026

- 1 Erbseneintopf mit Kartoffel und vegetarischem Würstchen
- 2 Erbseneintopf mit Kartoffeln und Wiener Würstchen
- 3 Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf an Kräutersalaten in Himbeerdressing und Baguette



Sonntag, 04.01.2026

- 1 Blumenkohlgratin mit Kräutersauce und Eiernudeln
- 2 Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Rote Bete und Kartoffeln
- 3 Rosa gebratener Kalbsrücken auf Edelpilzragout mit Eiernudeln



Menüplan

~ Kalenderwoche 01 ~

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen und tragen Sie den Hauptgang Ihrer Wahl in die Menükarte ein. Diese geben Sie bitte bis Freitag im Restaurant ab. Das Menü besteht aus Vorspeise, Salatteller, Hauptgang und Dessert. Ein Tischgetränk (Wasser/Apfelsaft) ist inklusive. Wünschen Sie Diätkost, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Änderungen der Speisekarte behalten wir uns vor.

Montag, 29.12.2025

- 1 Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Gemüsegar nitur
- 2 Hähnchenbrust in Paprikarahm auf Tagliatelle an frischem Tomaten-Basilikumsalat
- 3 Saure Nierchen mit Schmorzwiebeln und Röstkartoffeln

Dienstag, 30.12.2025

- Gebräunte Falaffeltaler mit Joghurt-
- 1 Minzsauce auf lockerem Berberitzen-Couscous
 - Schweinerückensteak mit pikanter
 - 2 Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen und Bratkartoffeln
 - 3 Filet von der Goldbrasse an feinem Schaum der Beurre blanc, dazu Kartoffel-Fenchelgemüse



Mittwoch, 31.12.2025

- 1 Perlgraupenrisotto mit Peperonata und Parmesanchip
- 2 Apfelstrudel frisch aus dem Ofen an warmer Vanillesauce
- 3 Herzhafter Hackbraten an Zwiebeljus mit feinen Erbsen und Möhren in Rahm, dazu Kartoffelpüree

Donnerstag, 01.01.2026

- 1 Gebratene Spätzle mit Spinat und Ei
- 2 Rippsche mit Sauerkraut, Brot und Senf
- 3 Gebratene Spätzle mit Spinat, Ei und Speck



Freitag, 02.01.2026

- 1 **Buffet**
Vegetarische Leckereien
- 2 **Buffet**
Spezialitäten mit Fleisch
- 3 **Buffet**
Kulinarisches auf Fluss und Meer