

Samstag, 17.01.2026

- 1 Perlgrauen-Eintopf mit Wurzelgemüse und Butterpilz-Stückchen
- 2 Perlgrauen-Eintopf mit Wurzelgemüse und Landjäger-Stückchen
- 3 Pikantes Pfannengemüse mit gebackenem Gemüse-Sushi an milder Wasabisauce



Sonntag, 18.01.2026

- 1 Sellerieschnitzel an Apfelweinjus mit Brokkoli und Pommes
- 2 Putenschnitzel an Apfelweinjus mit Brokkoli und Pommes
- 3 Rosa gebratener Wildschweinrücken mit herzhaftem Waldpilzragout und Kartoffel-Specktalern

Menüplan

~ Kalenderwoche 03 ~

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, 12.01.2026

- 1 Ratatouille mit knackigen Gemüsen und vegetarischen Hackbällchen
- 2 Fränkische Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffelpüree
- 3 Odenwälder Schweinskopfsülze fein mariniert mit Gewürzgurken und Rösti

Dienstag, 13.01.2026

- 1 Papadelle in Sahnesauce mit gehobeltem Hartkäse und Kräuteröl
- 2 Hühnerfrikassee mit feinen Erbsen und Möhren, dazu Duftreis
- 3 Grilliertes Filet vom Red Snapper, Kurkuma-Fenchelgemüse und Papadelle



Mittwoch, 14.01.2026

- 1 Mille-feuille von Quinoa und mediterranen Gemüsen an Kräuterdip
- 2 Kirschmichel mit feiner Zimtnote auf Vanillespiegel
- 3 Kassler Braten vom Schweinenacken mit Blumenkohlgemüse und Butterkartoffeln

Donnerstag, 15.01.2026

- 1 Kartoffelkloß mit herzhafter Champignonfüllung auf Rahmkraut
- 2 Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse
- 3 Kartoffelkloß mit herzhafter Blutwurstfüllung auf Rahmkraut



Freitag, 16.01.2026

- 1 Rührei mit Bratkartoffeln und Kohlrabigemüse
- 2 Bremer Fischfrikadelle mit Remoulade, Ei, Romanasalat und Gurke im Toast geschichtet
- 3 Rührei mit Speck, Bratkartoffeln und Kohlrabigemüse