

# MENÜWOCHENPLAN

3. bis 7. Juni 2026

Spargelcremesuppe (vegan)

Kirschen-Kokossuppe (vegan)

xxx

1) Paella mit Gemüse (vegan)

2) Parmesanomelette mit Gemüse und Kirschen (A,C,G)

3) Lachs-Ravioli mit Paradeiser-Estragon-Butter (A,C,C,G)

4) Karreesteak mit Paradeiser, Mozzarella, Rosmarinkartoffeln (G)

xxx

Karamelltörtchen mit Erdbeeren (A,C,G)

Kirschen-Topfenstrudel (A,C,G)

Schokomousse mit Erdbeer-Kirschragout (vegan)

Menüpreis: 2 g € 13,90 3 g € 16,90

**Snack:** Räucherforellenbrötchen (A,G, Forelle aus Sigleß) € 4,50

**Spezial:** Fisch und Chips (Wels aus Sigleß, A,C,D,G) € 15,90

**Neu:** Frühlingssalat mit "Sardine Sauvage" (think green"-Sardine, natives

griech. Olivenöl extra) € 13,90

"Brunch am Sonntag" mit Livemusik ("Sandhouse") am 28.Juni, 11 Uhr

"Salsa on the street" am 1. August

**Take Away.** Gerne bereiten wir unsere Speisen auch für zu Hause zu.

Caterings (auch Fingerfood) bitte anfragen.

