



wunderBAR
&
bezahlBAR

16. Juli bis 27. Juli für je 5,50 €

Gericht der Woche 1:

Gebratene Blutwurst (2, 3, 5) in Kurkuma-Koriander-Panade (8, 9-W) auf gezwiebeltem Kartoffelstampf (7) dazu Kohlrabirahm (7)

7,90 €

Mo 16.07.

Schweinerückensteak mit Meerrettichkruste (7, 9-W) an einer Malzbier-Jus mit Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln

Kaiserschmarrn „Klassisch“ (7, 8, 9-W) mit heißen Holunder-Zwetschgen

Di 17.07.

Putenröllchen mit Paprika-Basilikum-Füllung auf Tomatensugo dazu Kräuterreis

Gebackene Zucchini-scheiben im Nussmantel (8, 9-W) an Rahmbulgur (7, 9-W)

Mi 18.07.

Kalbsleber auf venezianische Art mit Zwiebeln und Salbei dazu Polentarauten

Selleriesteak in Kapern-Soja-Soße mit Weißwein und Dijonsenf (9) dazu Champignon-Kräuter-Reis (vegan)

Do 19.07.

Rindfleisch-Kirschtomaten-Spieß in Mango-BBQ-Marinade dazu Steakhouse Pommes und gemischter Salat

Gebratene Pfifferlinge mit Lauchzwiebeln in Ei dazu Butterkartoffeln (7)

Preis 6,00 €

Fr 20.07.

Fischfilet „Karlsbader Art“ mit Kochschinken (2, 3, 5) und Käse (1, 7) gratiniert dazu Spätzle (8, 9-W)

Mungbohnen-Taler mit Chili auf Tomaten-Fenchel-Soße dazu Gemüsereis (vegan)



Gericht der Woche 2:

Penne (9-W) in Spinat-Erdnuss-Soße (7) dazu Parmesankäsespänen (7)

7,90 €

Mo 23.07.

Asiatisches Schweinegeschnetzeltes (4) in Agaven-Chili-Soße mit Gemüse und Sprossen dazu Duftreis

Vegetarischer Maultaschenauflauf (8, 9-W) in Tomaten-Sahne-Soße (7) mit Mozzarella überbacken (7, 9-W) dazu bunter Salat

Di 24.07.

Geflügel-Saltimbocca mit Kartoffelchips und Fenchel-Möhren-Gemüse

Kartoffel-Gemüse-Curry mit Kokosmilch, frischem Koriander und pochiertem Ei

Mi 25.07.

Gyros mit Bärlauch-Tzatziki (7) dazu Kartoffelspalten und Weißkraut-Karotten-Salat

Gemüse-Bulgur-Steak (9-W) an Kartoffel-Reismilch-Püree dazu Bohnengemüse(vegan)

Do 26.07.

Königsberger Klopse (8, 9-W) in Kapernsoße (7) mit Salzkartoffeln und Ingwerzmöhren

Griechischer Hirtenkäse-Gemüse-Strudel (7, 8, 9-W) dazu Reis und geschmorten Thymian-Tomaten

Fr 27.07.

Fischnuggets in Roggen-Ei-Panade (8, 9-W) dazu Linsen-Limetten-Gemüse und Bärlauchdip (7)

Gebratene Zucchini-schiffchen mit Gemüse-Kartoffel-Ragout auf Paprika-Soße (vegan)

(1) Farbstoff
(10) Soja
(18) Sulfit

(2) Phosphat
(11) Fisch
(19) Hülsenfrüchte

(3) Konservierungsstoffe
(12) Erdnüsse

(4) Geschmacksverstärker
(13) Schalenfrüchte

(5) Antioxidationsmittel
(14) Sellerie

(6) gelaugt
(15) Senf

(7) Milch
(16) Sesam

(8) Ei
(9) Gluten, W = Weizen, R = Roggen
(17) Lupinen