



wunderBAR
&
bezahlBAR

14. August bis 25. August für je 5,50 €

100 % Bio-Gericht der Woche 1:
Geflügelleber in Sherry-Sahne-Soße (7) dazu
Kartoffelröstis mit Oliven und getrockneten
Tomaten mit mediterranem Zucchiniemüse
7,90 €

Mo 14.08. **Asiatisches Chili Pork**
(aus der Schweineoberschale)
mit Gemüse auf Reis

Toast nach Art des „Küchenmeisters“
mit Champignons, Sour-Cream (7) und im
Edamer-Ei-Mantel ausgebacken (1, 7, 9 – W)

Die 15.08. **Schweineschnitzel (8, 9 - W)**
mit Pfifferlingrahm (7) und
Petersilienkartoffeln

Bunte Gemüse-Linsen-Pfanne
mit frischem Koriander, Kartoffeln
und Sour-Cream-Chili-Dip (7)

Mi 16.08. **Königsberger Klopse mit**
Kapernsoße und Salzkartoffeln

Gebratener Blumenkohl mit
Gewürzkrume (9 – W) dazu Rote Beete-
Ahorn-Bulgur (9) mit Hafermilchrahm
(vegan)

Do 17.08. **Cheeseburger - klassisch - (3, 9 – W)**
dazu Pommes, Krautsalat und
Guacamole-Sour-Cream-Dip (7)

Gebratene Gemüsemaultaschen (9 - W)
mit Champignonrahm (7)

Fr 18.08. **Fischfilet „Karlsbader Art“**
mit Kochschinkenwürfeln (2, 3, 5) und
Käse (1, 7) gratiniert dazu Rohkost
und Bratkartoffeln

Zucchini-Amaranth-Plätzchen (9 - W)
auf Paprika-Auberginen-Sugo
dazu Salat (vegan)



100% Bio-Gericht der Woche 2:
Mit Camembert (7) gefüllte Ofenkartoffel
dazu ein Frischkäse-Kräuter-Dip (7)
und Rosenkohl

7,90 €

Mo 21.08. **Rindfleisch-Curry-Madras**
mit Kokosmilch, Zitronengras und
Gemüse auf Rosenreis

Bunter Wildkräutersalat mit
gebutterten (7) Vollkorncroûtons (9 – R)
mit gebratenen Steinpilzchampignons

Die 22.08. **Currywurst (2, 3, 5) mit**
Steakhouse Pommes dazu Weißkraut-
salat mit Sahne (7) und Walnüssen

Risotto (7) mit
Pfifferling-Rucola-Rahmsoße (7)

Mi 23.08. **Gebratene Rippchen mit**
Sauerkraut, Kartoffeln und einer
Schwarzbier-Ahornsirup-Soße

Kartoffel-Blumenkohl-
Bratling (9 – W) mit roten Zwiebeln
dazu Zucchini-Möhren-Reduktion
(vegan)

Do 24.08. **Geflügel-Saltimbocca dazu**
Gnocchis (8, 9 – W) und Möhren-
Fenchel-Gemüse in einer
Parmesan-Sahne-Soße (7)

Gebackener Camembert (7, 8, 9 – W)
mit Drillingen, Sour-Cream (7)
und bunter Rohkost in Walnussöl
mariniert

Fr 25.08. **Fischfilet - Natur - in Limetten-**
Aromen gebraten auf Kartoffel-
Koriander-Püree (7) dazu
Salbeimöhren

Mediterraner Gemüsespieß
dazu mallorquinische
Runzelkartoffeln in Rosmarin
mariniert an einem Guacamole-
Paprika-Dip (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
(17) Lupinen
(9) Gluten, W = Weizen, R = Roggen