

TAGESMENÜ DONNERSTAG | 12. März

Bärlauchsuppe

Sesam-Curry-Croutons ⁴

Spargelravioli ^{114|7}

Belper Knolle ⁷ | Bärlauch-Schaum | grüne Spargeln

oder

Ossobucco

Gebratene Polentaeccken | Thymianjus | Cremolata | grünes Gemüse

oder

Monatsfisch Rotes Fischcurry ³

Jasminreis | Frühlingsgemüse

No bake Cheesecake ^{4|7}

Mango-Passionsfruchtcoulis

DAILY MENU THURSDAY | 12. March

Wild garlic soup

sesame curry croutons ⁴

Asparagus ravioli ^{114|7}

Belper Knolle ⁷ | wild garlic foam | green asparagus

or

Ossobucco

roasted polenta | thyme jus | cremolata | bacon and beans

or

Fish of the month Red fish curry ³

yasmine rice | spring vegetables

No bake cheesecake ^{4|7}

mango passionsfruit coulis

Herkunftshinweis/origin information – Kalb/veal: CH | Fisch/fish: auf Anfrage | on request
Brote & Backwaren/breads & pastries: CH

Allergene/allergens: 1=Eier/eggs | 2=Erdnüsse/peanuts | 3=Fisch/fish | 4=Gluten/gluten | 5=Krebstiere/crustaceans |
6=Lupine/lupin | 7=Laktose/lactose 8=Nüsse/nuts | 9=Schwefel/sulphites | 10=Sellerie/cellery | 11=Senf/mustard |
12=Sesam/sesame 13=Soja/soya | 14=Weichtiere/molluscs