



*Liebe Gäste  
Immer lecker, möglichst saisonal  
und auch gerne Bio oder regional,  
so kennen Sie unseren Business Lunch.  
Dienstag – Freitag ab 12:00 Uhr,  
solange der Vorrat reicht.  
Zum Preis von € 10,90 p.P.*

**Dienstag, 23.05.2023 (vegetarisch)**

Auberginenfächer auf Tomatenschmelze mit gekräutertem  
Feta & Duftreis

**Mittwoch, 24.05.2023 (vegan)**

Rote Bete-Risotto mit grünem Spargel & Orangen, dazu  
Rucola & Reisblätter-Crunch

**Donnerstag, 25.05.2023 (von der Wiese)**

Hähnchenkeule auf Mandel-Kartoffel-Stampf mit  
Holunderblüten & Zwiebelmarmelade

**Freitag, 26.05.2023 (aus dem Wasser)**

Fisch-Gemüse-Quiche mit Safran-Aioli, dazu Rote Bete-  
Apfel-Salat

*Wir sind zertifiziert nach der EU-Öko-Verordnung.  
Kontrollstelle DE-Öko-013*



*Liebe Gäste  
Immer lecker, möglichst saisonal  
Und auch gerne Bio oder regional,  
so kennen Sie unseren Business Lunch.  
Dienstag – Freitag ab 12.00 Uhr,  
solange der Vorrat reicht.  
Zum Preis von € 10,90 p. P.*

**Dienstag, 23.05.2023 (vegetarisch)**

Auberginenfächer auf Tomatenschmelze mit gekräutertem  
Feta & Duftreis

**Mittwoch, 24.05.2023 (vegan)**

Rote Bete-Risotto mit grünem Spargel & Orangen, dazu  
Rucola & Reisblätter-Crunch

**Donnerstag, 25.05.2023 (von der Wiese)**

Hähnchenkeule auf Mandel-Kartoffel-Stampf mit  
Holunderblüten & Zwiebelmarmelade

**Freitag, 26.05.2023 (aus dem Wasser)**

Fisch-Gemüse-Quiche mit Safran-Aioli, dazu Rote Bete-  
Apfel-Salat

*Wir sind zertifiziert nach der EU-ÖKO-Verordnung.  
Kontrollstelle DE-ÖKO-013*