

FIRMAMENT

HOTEL RESTAURANT EVENT

Wochenmenü 11:00 bis 14:00 Uhr
MO 20.10.25 bis FR 24.10.25

Mittagsmenü: Hauptspeise mit Beilagensalat oder Suppe € 11,10

Genussmenü: Hauptspeise mit Beilagensalat oder Suppe, Dessert und Getränkepauschale € 17,50

PIZZA und PASTA vegetarisch erhältlich

vegetarisch  vegan 

Getränkepauschale € 3,70

REFILL so viel du möchtest mit Infused Water inklusive Kaffee.

DREI VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE
LIMONADEN, KAFFEE

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
PIZZA	Salami Salami, Kirschtomaten, Basilikum A, C, G, L, O	Napoli Kapern, Sardellen, Olivenöl A, C, D, O	Mexiko  Mais, rote Zwiebeln, Paprika A, C, G, O	Capricciosa Schinken, Artischocken, Champignons A, C, D, O	Oriental  Bohnen, Feta, Karotten, Minze A, C, G
PASTA	Quattro Formaggi  Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Camembert A, C, G, L, O	One Pot Gemüse, Rucola, Chorizo A, C, G, L, O	Pollo Hähnchen, Zucchini, Jungzwiebeln A, C, G	Spicy Salsiccia, Chili, Olivenöl, Basilikum A, C, G, L, O	Prosciutto Pesto Rosso, Prosciutto, Spinat A, C, G, L, O
BEILAGENSALAT ODER SUPPE	Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing				
	Tagessuppe				
SOUL FOOD	Gezupfte Rindsschulter mit Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse (A, C, G, L, M, O) Bunter Gemüseauflauf mit Cherrytomaten (F, G, L, O)  Bami Goreng – Asiatische gebratene Nudelpfanne (F, L, O) 				

Allergene: A – Gluten, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Schwefeldioxid und Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere