

2-Gang-Menü:
18,00 Euro
3-Gang-Menü:
Vorspeise zur Wahl /
zzgl. Dessert
21,50 Euro

Mittagsmenüplan
vom 23.01.2023 bis 29.01.2023

Basisches Mittagsmenü

Mo, 23.01.	Di, 24.01.	Mi, 25.01.	Do, 26.01.	Fr, 27.01.	Sa, 28.01.	So, 29.01.
Saisonale Blattsalate an Beerendressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Kokos-Limettendressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Süßkartoffel-dressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Mangodressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Kürbisdressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Kräuterdressing dazu Rohkostsalate vom Büffet	Saisonale Blattsalate an Möhrendressing dazu Rohkostsalate vom Büffet
Curcuma-Mandelsuppe mit bunten Gemüsewürfeln	Kraftbrühe von der Süßkartoffel mit gekeimten Hirseklößchen	Cremesuppe von der Erdkohlrabi mit frischen Kräutern	Kraftbrühe von der Bio Möhre mit gekeimten Buchweizenflädle	Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen	Kraftbrühe von allerlei Gemüse dazu Gemüsenocke und Kräuter	Samtsuppe vom Fenchel mit leichter Orangenote
Leipziger Allerlei Gemüse an gekeimten Reistürmchen mit Rahmsoße und Zedernüssen	Asia Gemüsewok mit frischen Sprossen dazu Sesam Kartoffeln	Gekeimte Dinkelnudeln an Linsenbolognese Sauce mit Wurzelgemüse	Basische Schupfnudeln mit winterlichem Schmorgemüse und Wurzeljus	Gekeimtes Dillrisotto mit Brokkoli und Mandelschmelze	Topinambur-Kartoffeltaler mit Paprikasoße und Marktgemüse	Blumenkohlragout mit gekeimten Buchweizenbällchen und Kräutersalsa

Dessert der Woche: Pochierte Birne aus dem Gewürzsud mit gekeimten Buchweizen und Zedernuss Mus

Wir bitten um Reservierung am Vortag unter: 07931-5360, info@hufeland.com

Spontane Änderungen des Menüplans vorbehalten. Es ist nur eine Kartenzahlung möglich.

Unseren kulinarischen Kalender findest du online: www.hufeland.com/die-klinik/restaurant