

	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024
	<b>Speisen Außer Haus-Verkauf von 12.00 - 14.00 Uhr</b> (zusätzlich pro Verpackung € 0,50) (Abholung an der Seitentür/ Vorplatz beim Zirkuszelt) <b>Unser Restaurant hat von 12.00 - 14.00 Uhr geöffnet.</b> (Vorbestellungen sind telefonisch unter folgender Rufnummer möglich: 0511-168 427 28 oder per E-Mail: restaurant@pro-beruf.de)				
<b>Suppe/ Vorspeise</b>	Paprika-Gazpacho I Minze (A=Weizen, L) <b>€ 2,50</b>	Baby Leaf-Salat I Ziegenkäse I Apfel-Vinaigrette (G, J, L) <b>€ 3,00</b>	Fattoush (arabischer Brotsalat) (A=Weizen, G, L) <b>€ 3,00</b>	Vitello tonnato I Thunfischsauce I Kapern (G, D, L) <b>€ 3,00</b>	Rettich-Carpaccio I Kerbel I Radieschen I Haselnuss (H, L) <b>€ 3,00</b>
<b>Tagesgericht</b>	Vegetarische Spaghetti Carbonara I Erbsen I Parmesan I Petersilie (A=Weizen, C, G, I, L) <b>€ 7,50</b>	Schweinefilet (Kräuterfüllung) I Macaire-Kartoffeln I Romanesco I Pfeffersauce (A=Weizen, C, G, I, L) <b>€ 8,90</b>	Gebrautes Lammfilet I Taboulé Salat I Granatapfeljus I Wildkräuter (A=Weizen, G, I, L) <b>€ 10,00</b>	Zitronen-Hähnchenbrust I Buchweizen-Pilz-Risotto I Kräuter-Topping (A=Weizen, G, I, L) <b>€ 8,90</b>	Gebrautes Lachsfilet I Kartoffelpüree I Lauchgemüse I Beurre Blanc (D, G, I, L) <b>€ 10,00</b>
<b>Dessert</b>	Vanilleparfait I Johannisbeeren (C, G, L) <b>€ 3,00</b>	Bayrisch Creme I Himbeeren (C, G, L) <b>€ 3,00</b>	Pistazienparfait I Mango I Granatapfel (C, G, H, L) <b>€ 3,00</b>	Espressocreme I Cantuccini I Honigmelone (A=Weizen, C, G, L, H) <b>€ 3,00</b>	Grapefruitsorbet I Basilikumzucker (L) <b>€ 3,00</b>
<b>Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag</b>					
<b>täglich erhältlich</b>	Süßkartoffel-Amaranth-Burger I Tomaten-Veganaisé I Rotkohl I Rucola I Pommes Frites <b>VEGAN</b> (A=Weizen, L) <b>€ 7,50</b>	Rumpsteak Semi Dry aged (200g) I Pommes Frites I Kräuterbutter I Salatbouquet (G, J, L) <b>€ 13,90</b>	Ravioli der Woche I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Zitronensauce (I, G) <b>oder</b> Pesto I Parmesan (A=Weizen, C, G, I) <b>€ 4,50</b>	Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> Vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1,2,11) I Röstzwiebeln I Pommes (A=Weizen) <b>€ 6,00</b>	Nudeln I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Zitronensauce (I, G) <b>oder</b> Pesto I Parmesan (G) (A=Weizen) <b>€ 3,50</b>
<b>täglich erhältlich</b>	Blattsalate I Crispy-Feta I Tomate I Gurke I Avocado I Radieschen I Orangen-Vinaigrette I Brot (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 7,50</b>	Caesar Salad I Putenbrust I Ei I Caesar-Dressing I Croûtons I Parmesan I Brot (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 7,50</b>		<b>zusätzlich für Zuhause</b> Bio-Currywurst (180 g) oder Vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1, 2, 11) im Glas <b>€ 5,00</b>	<b>zusätzlich für Zuhause</b> ein Glas Rinderbolognese (I) für 2 Portionen <b>€ 5,00</b>
<b>Speisen sind weiterhin auch TO-GO möglich! (nachhaltige To-Go-Verpackung im Pfandsystem = € 7,00 pro Verpackung) -            Abholung an der Seitentür beim Zirkuszelt! Folgen Sie uns auf Instagram! Sie finden uns unter: <b>ausbildungsrestaurant</b></b>					