

	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch. 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026
	<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> <b>(Vorbestellungen sind telefonisch unter folgender Rufnummer möglich: 0511-168 427 28 oder per E-Mail: restaurant@pro-beruf.de)</b>				
<b>Suppe/ Vorspeise</b>	Tomatencremesuppe I Basilikumpesto (G) <b>€ 3,00</b>	Feldsalat I Birnenvinaigrette I Ziegenkäse (G, J, L) <b>€ 3,00</b>	Salat I Halloumi I Zitronen-Joghurt-Dressing (G, J, L) <b>€ 3,00</b>	Weisse Bohnensuppe I Oliven I Croûtons (A=Weizen, G, I, L) <b>€ 3,00</b>	Miesmuschelsuppe (I, G, L) <b>€ 3,50</b>
<b>Tagesgericht</b>	Kürbis-Cannelloni I Blattspinat I Ricottasauce I Parmesan (A=Weizen, C, G, I) <b>€ 8,90</b>	Schweinefilet I Dunkelbiersauce I Rotweinpfauen I Kartoffelgratin (G, I, L) <b>€ 11,90</b>	Wildragout I Pilze I Preiselbeeren I Kräuterspätzle (A=Weizen, C, G, I, L) <b>€ 11,90</b>	Maishähnchenbrust I Johannisbeerjus I Blattspinat I Zitronen-Tagliatelle (A=Weizen, C, G, I, L) <b>€ 11,90</b>	Forellenfilet I Kräutersauce I Erbsen I Quetschkartoffeln (A=Weizen, G, I, L) <b>€ 12,50</b>
<b>Dessert</b>	Panna Cotta I Mangocoulis I Pistazien (G, L, H=Pistazie) <b>€ 2,50</b>	Apfelstrudel I Vanille-Orangen-Sauce (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 3,00</b>	Kirschcrumble I Sauerrahmeis (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 3,00</b>	Tiramisu I Blutorange (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 3,00</b>	Limettencreme I Ananas I Minzzucker (C, G, L) <b>€ 3,00</b>
<b>Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag</b>					
<b>täglich erhältlich</b>	Hausgemachter Burger I Rösti I Raclettekäse I Bacon ( <b>optional</b> ) I Tatarcreme I Pommes Frites (A=Weizen, G, I, L) <b>€ 8,00</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> Käsesauce (I, G) <b>oder</b> Pesto I Parmesan (A=Weizen, C, G, I) <b>€ 5,50</b>	Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1,2,11) I Röstzwiebeln I Pommes (A=Weizen) <b>€ 6,50</b>	Nudeln I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Käsesauce (I, G) <b>oder</b> Pesto I Parmesan (G) (A=Weizen) <b>€ 4,00</b>
<b>täglich erhältlich</b>	Salat Bowl I gebackener Sesam-Feta <b>oder</b> geräucherter Lachs I Kürbis I Rote Beete I Gurke I Lauch I Grapefruit-Vinaigrette I Brot (A=Weizen, J, I, L, K) <b>€ 8,00</b>	Feldsalat I geräucherte Entenbrust <b>oder</b> Ziegenkäse I Orange I Pastinakenstroh I Kürbiskern I Brombeer-Vinaigrette I Brot (A=Weizen, G, J, L) <b>€ 8,00</b>		<b>zusätzlich für Zuhause</b> Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1, 2, 11) im Glas <b>€ 5,50</b>	<b>zusätzlich für Zuhause</b> ein Glas Rinderbolognese (I) für 2 Portionen <b>€ 5,50</b>
<b>Speisen sind weiterhin auch TO-GO möglich!</b> (nachhaltige To-Go-Verpackung im Pfandsystem = € 7,00 pro Verpackung) - <b>Abholung an der Seitentür beim Zirkuszelt!</b> Folgen Sie uns auf Instagram! Sie finden uns unter: <b>ausbildungsrestaurant</b>					