	Montag 30.11.2026	Dienstag 01.11.2026	Mittwoch 02.12.2026	Donnerstag 03.12.2026	Freitag 04.12.2026
	Speisen Außer Haus-Verkauf von 12.00 - 14.00 Uhr (zusätzlich pro Verpackung € 0,50) (Abholung an der Seitentür/ Vorplatz beim Zirkuszelt) **Unser Restaurant hat von 12.00 - 14.00 Uhr geöffnet.** **(Vorbestellungen sind telefonisch unter folgender Rufnummer möglich: 0511-168 427 28 oder per E-Mail: restaurant@pro-beruf.de)**				
Suppe/ Vorspeise	asiatische Ramensuppe I Gemüse **(vegan)** (A=Weizen, F, I) **€ 3,00**	Feldsalat I Walnussdressing I Ziegenfrischkäse I Blutorange (J, G, L) **€ 3,50**	Zwiebelsuppe I Cognac I Käse I Croûtons (A=Weizen,G, L) **€ 3,50**	Bohnen-Süßkartoffel-Eintopf **(vegan)** (I, L) **€ 3,00**	Halloumi I Rucolasalat I Tomatenmarmelade I Pesto (G, I) **€ 3,50**
Tagesgericht	Rotes Linsen-Kokos-Curry I Kräuter-Nuss-Topping I Naan Brot **(vegan)** (Weizen, F, I) **€ 9,50**	Entenkeule I Orangenjus I Rotkohl I Klöße (A=Weizen, G, I, L) **€ 12,90**	Hirschragout I Preiselbeeren I Rosenkohl I Schupfnudeln (A=Weizen, C, G, I, L) **€ 11,90**	Wildbratwurst I Balsamico-Kirschjus I Bayrisch Kraut I Quetschkartoffeln I Senf (G, I, L, 2, 3) **€ 12,50**	Schwarze Tagliatelle I Lachsstreifen I Rotmeergarnele I Tomaten I Spinat I Oliven I Parmesan (A=Weizen, G, I, L) **€ 12,50**
Dessert	Chia-Kokos-Pudding I Kaki I Kürbiskernkrokant **(vegan)** (L) **€ 3,00**	Crème Brûlée I Winterapfelkompott (C, G, L) **€ 3,00**	Beerenparfait I weiße Schokosauce I Zimtcrumble (A=Weizen, C, G, L) **€ 3,50**	Bayrisch Creme I Himbeeren I Pistazien (C, G, L) **€ 3,00**	Orangen-Mandelkuchen I Eierlikörsahne I Amarenakirsche (A=Weizen, C, G, L) **€ 3,00**
Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag					
täglich erhältlich	Grünkern-Burger I Sauerteig Bun I Bärlauchcreme I Rotkohl I Rucola I Pommes Frites **(vegan)** (A=Weizen, L) **€ 8,50**	Hirsch-Burger I Sauerteig Bun I Brie I Preiselbeercreme I Apfelchutney I Radicchio I Pommes Frites (A=Weizen, G, I, L) **€ 9,50**	Ravioli der Woche I Rinderbolognese (I) **oder** Tomatenpesto (G) I **oder** **vegetarische** Carbonara (G, I) I Parmesan (G) (A=Weizen) **€ 6,00**	Bio-Currywurst (180 g) **oder** vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1,2,11) I Röstzwiebeln I Pommes (A=Weizen) **€ 6,50**	Nudeln I Rinderbolognese (I) **oder** Tomatenpesto (G) I **oder** **vegetarische** Carbonara (G, I) I Parmesan (G) (A=Weizen) **€ 4,50**
täglich erhältlich	Winterlicher Blattsalat I Walnussdressing I Süßkartoffel I Blutorange I Edamame I Rote Bete-Croûtons I Entenbrust oder Ziegenfrischkäse I Brot (A=Weizen, G, L, H = Walnuss) **€ 8,50**	Bunter Blattsalat I Orangen-Ingwer-Vinaigrette I Granatapfel-Hummus I Petersilienwurzel I Crunchy-Quinoa I Grünkohl-Hanf-Bällchen I Brot **(vegan)** (A=Weizen, I, L, M) **€ 8,50**	Rumpsteak Semi Dry aged (200g) I Pommes Frites I Kräuterbutter I Salatbouquet (G, J, L) **€ 13,90**	**zusätzlich für Zuhause** Bio-Currywurst (180 g) oder vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1, 2, 11) im Glas **€ 6,00**	**zusätzlich für Zuhause** ein Glas Rinderbolognese (I) für 2 Portionen **€ 6,00**
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: ausbildungsrestaurant					