

# LUNCHKARTE

(MONTAG BIS FREITAG AB 11.30- 14.30 UHR)

10.11.25. BIS 14.11.2025



## Liebe Gäste, liebe Mitbewohner des Johanniter- Quartiers

gerne können Sie unseren Mittagslunch, Gerichte aus unserer à-la-carte-Karte, Kuchen aus unserer hauseigenen Konditorei sowie Kaffee- und Teespezialitäten auch zum Mitnehmen in unserem Restaurant abholen.

Für die Mitbewohner des Johanniter-Quartiers bieten wir nach Absprache zudem die Möglichkeit, Speisen und Getränke durch einen Mitarbeiter unseres Restaurants oder des Johanniter-Quartiers liefern zu lassen.

Wir verpacken unsere Speisen in wiederverwendbaren Pfandboxen, für die ein Pfand von 5,00 € erhoben wird.

### MONTAG | 10.11.2025

MÖHRENEINTOPF MIT EXTRA RAUCHFLEISCH **G, 5** 6,90 €  
CARROT STEW WITH EXTRA SMOKED MEAT

TORTELLINI- KÜRBIS- BIRNENAUF LAUF – GRATINIERT MIT MOZZARELLA, DAZU FEIGENSENFCREME **AA, B, L, 8, 12, 1, 2** 9,80 €  
TORTELLINI PUMPKIN PEAR CASSEROLE – GRATINATED WITH MOZZARELLA AND FIG MUSTARD CREAM

GRIECHISCHE HIRTENROLLE MIT ZAZIKI, GEBACKENEN KARTOFFELN UND WEISSKRAUTSALAT **B, 8, 1, 2, AA, C** 9,80 €  
GREEK SHEPHERD'S ROLL WITH ZAZIKI, BAKED POTATOES AND WHITE CABBAGE SALAD

### DIENSTAG | 11.11.2025

MINISTRONE MIT KARTOFFELN UND NUDELN **G, 1, 2, 12, AA**  6,90 €  
MINISTRONE WITH POTATOES AND PASTA

OFENKARTOFFEL MIT KÖRNI GEM KRÄUTERFRISCHKÄSE UND GURKENSALAT **B, 8, 1, 2, 12** 9,80 €  
BAKED POTATO WITH GRANULAR HERB CREAM CHEESE AND CUCUMBER SALAD

BLANKETT VOM HIRSCH MIT KAROTTEN, CHAMPIGNONS, SPARGEL UND ERBSEN, DAZU BASMATIREIS UND PREISELBEEREN **D, B, 8, 1, 2, 12** 9,80 €  
DEER BLANKET WITH CARROTS, MUSHROOMS, ASPARAGUS AND PEAS, WITH BASMATI RICE AND CRANBERRIESLE

### MITTWOCH | 12.11.2025

KÜRBIS- INGWERSÜPPCHEN MIT ORANGE. **1, 2, 12**  6,90 €  
PUMPKIN GINGER SOUP WITH ORANGE

GEBACKENER BLUMENKOHL MIT SEMMELBUTTER UND GEHACKTEM EI, DAZU RÖSTKARTOFFELN UND HOLLÄNDISCHE SAUCE **AA, C, 1, 2** 9,80 €  
Baked cauliflower with bread butter and chopped egg, served with roasted potatoes and Dutch sauce

SCHWEINESCHNITZEL MIT KARTOFFEL- KÜRBISSTAMPF, DIJONSENFCREME UND BLATTSALAT **AA, D, C, H, 1, 2** 9,80 €  
PORK SCHNITZEL WITH POTATO AND PUMPKIN MASH, DIJON MUSTARD CREAM AND LEAF SALAD

### DONNERSTAG | 13.11.2025

WEIßE BOHNENEINTOPF MIT WURZELGEMÜSE. **G, 1, 2, 12**  6,90 €  
WHITE BEAN STEW WITH ROOT VEGETABLES

HALLOUMI- BURGER, GEBRATENER HALLOUMI MIT GRILLGEMÜSE, TOMATEN, RUCOLA, AVOCADOSALSA **AA, C, B, 8, 1, 2** 9,80 €  
UND COCKTAILSAUCE IM CIABATTABRÖTCHEN  
HALLOUMI BURGER, FRIED HALLOUMI WITH GRILLED VEGETABLES, TOMATOES, ROCKET, AVOCADO SALSA AND COCKTAIL SAUCE IN A CIABATTA BUN

GEBRATENES LACHSFILET AUF LAUWARMEN SALAT VON LINSE UND APFEL, DAZU DILLSCHMAND **AA, J, 1, 2, 12, B, 8** 9,80 €  
ROASTED SALMON FILLET ON LUKEWARM SALAD OF LENTILS AND APPLE, WITH DILL

### FREITAG | 14.11.2025

GEMÜSECREMESÜPPCHEN **G** 6,90 €  
VEGETABLE CREAM SOUP

3 SENFEIER MIT KARTOFFELSTAMPF UND MÖHRENSALAT **C, H, 1, 2, 12** 9,80 €  
3 MUSTARD CELEBRATIONS WITH MASHED POTATOES AND CARROT SALAD

GEBRATENER LEBERKÄSE MIT SPIEGELEI AUF BIERSAUCE, MIT BAYRISCH KRAUT **C, 5, 12, 1, 2** 9,80 €  
UND GERÖSTETEN KARTOFFELN  
FRIED LIVER CHEESE WITH FRIED EGG ON BEER SAUCE, WITH BAVARIAN CABBAGE AND ROASTED POTATOES

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. DIE & So 11.30 - 19:00 UHR & Do. - SA. 11.30 - 22:00 UHR.

A - Gluten - (a Weizen - b Roggen - c Gerste - d Hafer - e Dinkel - f Kamut) B - Milchprodukte I C - Eierprodukte I D - Soja I E - Erdnüsse F - Schalenfrüchte - (a Mandeln - b Haselnüsse - c Walnüsse - d Cashew - e Pecannüsse - f Paranuss - g Pistazien - h macadamia - i Queenslandnüsse) G - Sellerieprodukt I H - Senf I I - Krebstiere I J - Fischprodukte I K - Sesam I L - Sulfite I M - Lupine I N - Weichtiere  
1 - Konservierungsstoffe I 3 - Phosphat I 4 - Geschmacksverstärker I 5 - Nitritpökelsalz I 6 - Antioxidationsmittel I 7 - Süßungsmittel 8 - Milcheiweiß I 9 - Koffein I 10 - Chininhaltig I 11 - Phenylalanin I 12 - Geschwefelt I 13 - Geschwärzt I 14 - Gewachst