

Menüpreis vegetarisch: € 10,50, Tagesteller: vegetarisch € 9,50

Menüpreis mit Fleisch: € 10,90, Tagesteller: mit Fleisch € 9,90

Menü inklusive Tagessuppe/Menu includes soup of the day

Mittagsmenüs im INIGO ab 11:30 Uhr

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: € 1,80

Wir sind TÄGLICH ab 15:00 Uhr AUSRESERVIERT/Küchenschluss 14:30 Uhr

Montag, 9. Dezember 2024

Menü 1:

Risotto mit Pilzen, gegrillten Cocktailtomaten, Rucola und Grana ^{GO}

Risotto with mushrooms, grilled tomatoes, rocket and Grana

Menü 2:

Gekochtes Rindfleisch mit gerösteten Erdäpfeln und Schnittlauchsauce ^G

Boiled beef with roasted potatoes and chivesauce

Dienstag, 10. Dezember 2024

Menü 1:

Gebackener Kürbis mit Petersilerdäpfeln und Dip ^{ACG}

Deep-fried pumpkin with parsley potatoes and dip

Menü 2:

Gebratene Hühnerbrustspieße auf Wildreis

Fried chicken spits with wild rice

Mittwoch, 11. Dezember 2024

Menü 1:

Gratinierte Dinkel-Vollkornpalatschinken mit Gemüsefüllung ^{ACG}

Gratinated spelt-whole grain pancakes filled with vegetables

Menü 2:

Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei und Sardellen dazu Tagliatelle ^{ACD}

Fried escalope with a fried egg and anchovies, noodles

Donnerstag, 12. Dezember 2024

Menü 1:

Gebratene Polentaschnitte auf Ratatouille

Fried polenta with ratatouille

Menü 2:

Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Selleriepüree und Zwiebelringen ^{ACGLM}

Meatloaves with potato-celery puree and onion rings

Freitag, 13. Dezember 2024

Menü 1:

Marinierte Tofusticks auf Blattsalat ^F

Marinated tofusticks at lettuce

Menü 2:

Gebackener Seehecht im Kürbiskernmantel mit Erdäpfelsalat ^{ACDGM}

Deep-fried hake in pumpkinseed cover with potatosalad