

Menu
September 14-18, 2026



● Tandoori chicken ^{4,5,6} (beef/pork) –

Chicken marinated in yoghurt, heavily seasoned with Tandoori Masala, served with fluffy basmati rice

„Tandoori Chicken“ ^{4,5,6} (Rind/Schwein) – Joghurt-mariniertes Hähnchen, kräftig gewürzt mit Tandoori-Masala, dazu lockerer Basmatireis
EUR 9.90

● Ricotta & spinach tortellini ^{1,4,5,6,12} (vegetarian) –

Tortellini stuffed with ricotta and spinach, served with mushroom and white wine sauce
Ricotta-Spinat-Tortellini ^{1,4,5,6,12} (vegetarisch) – Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit Champignon-Weißweinsauce
EUR 9.90

● Ratatouille (vegan) ^{4,5,6,9} –

Ratatouille with fresh market vegetables and rosemary potatoes
Ratatouille (vegan) ^{4,5,6,9} – Ratatouille mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln
EUR 9.90

● ‘Homestyle fish fillet’ ^{1,2,4,5,6} –

Oven-baked fish fillet with boiled potatoes and leaf spinach
„Fischfilet Hausfrauen-Art“ ^{1,2,4,5,6} – Fischfilet aus dem Ofen mit Salzkartoffeln und Blattspinat
EUR 9.90

● ‘Superfood Salad’ ^{4,5,6,11} –

Mixed lettuces, topped with quinoa, roasted pumpkin and feta cheese
„Superfood-Salat“ ^{4,5,6,11} – Bunter Salat-Mix, getoppt mit Quinoa, gebratenem Kürbis und Schafskäse
EUR 9.90

Minerva salad / Minerva Salat: - small / klein EUR 3.30 - large / groß EUR 4.90

Soup of the day / Tagessuppe: - small / klein EUR 3.30 - large / groß EUR 4.90

Cake/dessert – Kuchen/Dessert: EUR 2.50

List of allergens: 1 = grains, 2 = fish, 3 = crustaceans, 4 = sulphur dioxides and sulfites, 5 = celery, 6 = milk and lactose, 7 = sesame seeds, 8 = nuts, 9 = eggs, 10 = lupins, 11 = mustard, 12 = soy, 13 = molluscs, 14 = peanuts, 15 = garlic

Allergen-Verzeichnis: 1 = Getreide, 2 = Fisch, 3 = Krebstiere, 4 = Schwefeldioxide und Sulfite, 5 = Sellerie, 6 = Milch und Laktose, 7 = Sesamsamen, 8 = Nüsse, 9 = Eier, 10 = Lupinen, 11 = Senf, 12 = Soja, 13 = Weichtiere, 14 = Erdnüsse, 15 = Knoblauch

