

Sommer:Mittagsgerichte

05.10. - 11.10.2026 · auch #togo

++täglich wechselnde vegetarische Tagesgerichte++



— seit 1930 —

MO

Schwäbische Kartoffelsuppe mit geschmortem Wurzelgemüse, Saiten Würstle und Kartoffelstroh

Sommers Dinkelbaguette & Dessert

15,90 €

DI

Hausgemachte Fleischküchle mit Feta gefüllt an Portweinjus, gegrillter Spitzpaprika und tomatisiertem Reis

Salat & Dessert

18,90 €

MI

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, eingelegten Trauben und hausgemachtem Waldorfsalat

& Dessert

17,90 €

DO

Sommers Maultaschen | auch vegi! |
an Kürbissauce mit glasiertem Butternusskürbis
Kartoffelsalat & Dessert

17,90 €

FR

Forelle Müllerin Art mit Nussbutter, glasiertem Röschen Gemüse und Kräuterkartoffeln

Salat & Dessert

24,90 €

SA

Bayrischer Schweinebauch an Bockbiersauce mit geschmortem Spitzkraut und Semmelknödeln

Salat & Dessert

19,90 €

SO

Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites
Salat & Dessert



25,90 €

SCHON GEPLANT? Herbstmenü X Küchenparty

Do. 08.10.2026 / ab 18 Uhr

Zwei 3-Gänge-Menüs zur Wahl inkl. Gruß aus der Küche mit Live-Cooking / je 65 € p.P.

Jetzt buchen: reservierung@cafe-sommer.de | cafe-sommer.de/shop