

# Sommer:Mittagsgerichte

09.02. - 15.02.2026 · auch #togo

**\*\*täglich wechselnde vegetarische Tagesgerichte\*\***



MO

Spaghetti in Gorgonzolasauce  
mit glasiertem Baby-Spinat, gerösteten Walnüssen  
Salat & Dessert

17,90 €

DI

Kalbsblankett mit sautierten Champignons,  
Zuckererbsen und Vollkornreis  
Salat & Dessert

21,90 €

MI

Kräuterflädle gefüllt mit winterlichem Gemüse  
Rote Bete Espuma und gebackener Kräutersaitling  
Salat & Dessert

17,90 €

DO

Sommers Maultaschen | auch vegetarisch |  
an Butterjus mit glasierter Pastinake  
Kartoffelsalat & Dessert

17,90 €

FR

Gegrillter Winterkabeljau an Pernodschaum  
mit wildem Brokkoli, Petersilienkartoffeln  
Salat & Dessert

24,90 €

SA

Wildschweinragout in Preiselbeersauce  
mit Speckrosenkohl und hausgemachten Haselnussspätzle  
Salat & Dessert

23,90 €

SO

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

25,90 €

**VALENTINSBRUNCH-BUFFET · SA, 14.02.26 · 2 SLOTS · 45 € p.P.**

...“Liebe geht durch den Magen“ – ganz nach diesem Motto bereiten wir ein Buffet zum Verlieben vor, inkl. Apéro (mit & ohne Alc).

**jetzt anmelden: [cafe-sommer.de/shop](https://cafe-sommer.de/shop) | RT-300380**