



Die Feinschmecker

Qualität aus Meisterhand



MITTAGSTISCH 11.30 - 14.30 UHR **19.02.-23.02.**

MONTAG

Zartes Rahmgulasch mit Zwiebeln und Pilzen auf Erbsen-Püree ^{1 6 7 9 10} € 7,55

Pikantes Schweinerückensteak mit Kräuterjus, Rahmkohlrabi und Rösti ^{1 3 6 7 9 10} € 6,95

DIENSTAG

Cordon bleu von der Hähnchenbrust m. Leipziger Allerlei u. Salzkartoffeln ^{1 3 6 7 9 10} € 7,55

Hausgem. Bratwurst mit Gemüse und Stampfkartoffeln C N 6 7 9 10 € 5,95

MITTWOCH

Schweinebraten m. Honig-Senf-Kruste Röstzwiebeljus, Wirsinggemüse u. Salzkart. ^{6 7 9 10}

€ 7,55

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete ^{6 7 9 10 12} € 5,95

DONNERSTAG

Zarte Rinderroulade mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln ^{C N 1 6 7 9 10 12} € 7,95

Hausgem. Pfefferhacksteak m. Soße Schnittbohnen in Rahm u. Salzkart. ^{1 3 6 7 9 10} € 6,55

FREITAG

Gedünstetes Fischfilet mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Möhrensalat ^{4 6 7 9 10 12} € 7,55

Zarte Rinderleber mit Schmorzwiebeln Apfelmus und Stampfkartoffeln ^{6 7 9 10 12} € 6,55

Allergene

1=Gluten; 2=Krebse; 3=Eier; 4=Fisch; 5=Erdnuss; 6=Soja; 7=Milch; 8=Schalenfrüchte; 9=Sellerie; 10=Senf; 11=Sesam; 12=Schwefeldioxid; 13=Lupine; 14=Weichtiere

Inhaltsstoffe

A=Farbstoff; B=Konservierungsstoff; C=Nitripökelsalz; D=Nitrat; E=Antioxidationsmittel; F=Geschmacksverstärker; G=geschwefelt; H=geschwärzt; K=gewachst; L=mit Süßungsmittel; M=Phenylalaninquelle; N=Phosphat; O=Wein; P=Koffein; R=Chinin