

f a b e r
f e i n k o s t
b a d k i s s i n g e n
Wochenkarte

Montag, 12.02.18 bis Freitag, 16.02.18

Montag, den 12.02.2018

ab 11 Uhr Kesselfleisch oder saftiges Kassler aus hauseigener Metzgerei, dazu Kraut und hausgemachtes Püree, inklusive einem Schnaps.....Port. 9,90 €

Tagliatelle Carbonara mit Schinken-Sahnesauce, dazu Salat ^{1,2,4,16,17} 7,90 €

Rahmgulasch mit Spätzle und Salat ^{1,2,4} 8,90 €

Dienstag, den 13.02.2018

ab 11 Uhr bis 14 Uhr Kesselfleisch oder saftiges Kassler aus hauseigener Metzgerei, dazu Kraut und hausgemachtes Püree, inklusive einem Schnaps.....Port. 9,90 €

Fränkisches Rindfleischragout in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, gebackenen Nudeln und Salat ^{1,2,4,13} 8,90 €

Lasagne al Forno mit Käse überbacken, dazu Salat ^{1,2,4,5} 7,90 €

Mittwoch, den 14.02.2018

Matjes Hausfrauenart mit Salzkartoffeln ^{4,9} 7,90 €

Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und Salat ^{1,2,4,9} 9,90 €

Gebratener Main-Zander an Senf-Dillsauce mit Reis und Salat ^{1,4,9} 11,90 €

Spaghetti an Lachs-Sahnesauce und knackigem Salat ^{1,2,4,9} 11,50 €

Donnerstag, den 15.02.2018

Ricotta-Spinattortellini mit Käse-Gemüsesauce und Salat ^{1,2,4} 7,90 €

Putensteak mit Pfeffer-Rahmsauce, Rösti und Salat ^{2,4} 9,90 €

Freitag, den 16.02.2018

Fruchtig gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce ^{1,2,4} 6,90 €

Gebratenes Rotbarschfilet auf Limonensauce mit Kartoffeln und Salat ^{1,4,9} 11,90 €

Am Samstag

Wellness Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person..... 12,50 €

Lunch-Buffer 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk 0,3l, pro Person..... 10,50 €

Unsere Telefon-Durchwahl „faber am ostring“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-44

Wir verzichten soweit wie möglich auf unnötige Zusatzstoffe. Allergene Stoffe sind wie folgt gekennzeichnet. Bitte befragen Sie hierzu auch unsere geschulten Mitarbeiter.
Allergene: (1) Glutenhaltiges Getreide I (2) Eier I (3) Erdnüsse I (4) Milch (inkl. Laktose) I (5) Sellerie I (6) Sesamsamen I (7) Lupinen I (8) Krebstiere I (9) Fisch I (10) Soja I (11) Schalenfrüchte I (12) Senf (13) Schwefeldioxid und Sulfite I (14) Weichtiere (Mollusken) I Zusatzstoffe: (15) mit Farbstoff I (16) mit Nitritpökelsalz I (17) mit Phosphat I (18) mit Geschmacksverstärker. Eine Kreuzkontamination im Herstellungsprozess kann trotz sorgfältiger Zwischenreinigung und getrennten Arbeitsmaterialien nicht ausgeschlossen werden. Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Änderungen

...guten Appetit!

[catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzger & charcutier | präsentē
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de]