

f a b e r
f e i n k o s t

bad kissingen

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HÖFLIEFERANT
GEGR. 1898

Wochenkarte

Montag, 13.11.17 bis Freitag, 17.11.17

Montag, den 13.11.2017

Gemischtes Gulasch mit Nudeln und Salat ^{1,2,4,5} 8,90 €
Gebratene Schwäbische Maultaschen auf Champignon-Kräutersauce mit Salat ^{1,2,4} 7,90 €

Dienstag, den 14.11.2017

Fränkische Schlachtplatte mit Blut- und Leberwürstchen, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{4,16,17} 8,90 €
Tagliatelle mit Geflügelstreifen, Kürbissauce und Salat ^{1,2,4} 8,90 €

Mittwoch, den 15.11.2017

Halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat ⁴ 7,50 €
Italienische Lasagne mit Hackfleischsauce und Käse, dazu Salat ^{1,2,4,5} 7,90 €

Donnerstag, den 16.11.2017

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Basilikumsauce, dazu Salat ^{1,2,4} 7,90 €
Knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{1,2,13} 14,90 €

Freitag, den 17.11.2017

Pfannkuchen mit Beerenfüllung auf Vanillesauce ^{1,2,4} 6,90 €
Sylter Fischragout auf Kräuter-Rahmsauce mit Kartoffeln und Salat ^{4,9} 10,90 €

Am Samstag

Wellness Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person..... 12,50 €
Lunch-Buffet 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk 0,3l, pro Person..... 10,50 €

Gourmet Frühstück

03., 10. & 17. Dezember 2017

21. Januar 2018

von 9 bis 12 Uhr, 18,50 € pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter 0971/699356 - 44

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 und Druckfehler vorbehalten.

...guten Appetit!

catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzgerei | präsent
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, geg. 1898
tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de