

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, 14.05.18 bis Freitag, 18.05.18

Montag, den 14.05.2018

Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und Salat ^{4,5}	8,90 €
Ricotta-Spinattortellini mit grünem Spargel auf Kräutersauce, dazu Salat ^{1,2,4}	8,90 €

Dienstag, den 15.05.2018

Vegetarische Gemüselaiabchen auf Ratatouille mit Salat ^{1,4}	7,90 €
Involtni von der Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Reis und Salat ^{4,16}	9,90 €

Mittwoch, den 16.05.2018

Frisches halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat ⁴	7,50 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{1,2,4}	7,90 €

Donnerstag, den 17.05.2018

Speck-Hackbraten mit Spargelgemüse und Kartoffeln ^{1,2,4,5,16,17}	8,90 €
Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Rösti und Salat ^{1,2,4}	8,90 €

Freitag, den 18.05.2018

Marillenknödel mit Vanillesauce ^{1,2,4}	6,90 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf Dillsauce mit neuen Kartoffeln und Salat ^{1,4,9}	11,90 €

Am Samstag

Gourmet Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person.....	18,50 €
Lunch-Bufferet 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk ^{0,3l} , pro Person.....	11,90 €

Spargelzeit

Genießen Sie unsere Spargelgerichte. Mit täglich frischem Spargel von unserem fränkischen Spargelbauern.

z.B.

Spargelcrèmesuppe mit Einlage	5,50 €
Spargelgemüse mit Kartoffeln	7,90 €
Frikadelle mit neuen Kartoffeln und Spargelgemüse	9,50 €
Rösti mit Spargel, Schinken und Sauce Hollandaise überbacken	9,90 €

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]