

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

bad kissingen

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT
GEGR. 1898

Wochenkarte

Montag, 17.07.17 bis Freitag, 21.07.17

Montag, den 17.07.2017

Spaghetti mit Bolognese Sauce und Salat ^{1,2}	5,50 €
Gemüserösti mit Salat ^{1,4}	6,90 €
Fränkischer Schmortopf mit Nudeln und Salat ^{1,2,5}	7,50 €

Dienstag, den 18.07.2017

Farfalle mit Pfifferlingen, Cocktailtomaten, Rucola und Salat ^{1,2,4}	8,90 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Mandel-Brokkoli und Schupfnudeln ^{1,11,16}	9,90 €

Mittwoch, den 19.07.2017

Jägerschnitzel mit Spätzle und Salat ^{1,2,4}	8,50 €
Ricotta-Spinattortellini mit Salbeibutter und Salat ^{1,2,4}	7,90 €
Frisches halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat ⁴	6,90 €

Donnerstag, den 20.07.2017

Tranchen vom Schweinefilet in Pfifferlingsauce mit Salat ^{1,4,16}	7,90 €
Kaninchenkeule „Toskana“ in Barolosauce geschmort mit Rosmarinkartoffeln und Salat ^{1,13}	8,90 €

Freitag, den 21.07.2017

Reisaufbau mit Kirschen ⁴	6,20 €
Fischvariation vom Filet mit Kräutersauce, Tagliatelle und Salat ^{1,2,4,9}	9,90 €

Am Samstag

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

Gourmet Frühstück

06. August und 03. September 2017

von 9 bis 12 Uhr, 16,90 € 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 | (2) Eier | (3) Erdnüsse | (4) Milch (inkl. Laktose) | (5) Sellerie | (6) Sesamsamen | (7) Lupinen | (8) Krebstiere | (9) Fisch | (10) Soja | (11) Schalenfrüchte | (12) Senf | (13) Schwefeldioxid und Sulfite | (14) Weichtiere (Mollusken) | Zusatzstoffe: (15) mit Farbstoff | (16) mit Nitritpökelsalz | (17) mit Phosphat | (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 | präsentē
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, geg. 1898
tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de