

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

bad kissingen

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT
GEGR. 1898

Wochenkarte

Montag, 04.12.17 bis Freitag, 08.12.17
Obere Marktstraße

Montag, den 04.12.2017

Vegetarisches Cannellonigratin mit Salat ^{1,2,4}	6,90 €
Deftiger Schmortopf mit Kartoffeln und Salat ^{4,5}	8,90 €

Dienstag, den 05.12.2017

Frische Champignons mit Kräutern in Rahmsauce mit Rösti und Salat ^{1,2,4}	7,90 €
Italienisch gefüllter Schweinebraten mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse ^{4,5}	8,90 €

Mittwoch, den 06.12.2017

Halbes Grillhähnchen mit Brötchen und Salat ⁴	6,50 €
Rucola-Gnocchipfanne auf Tomatensugo mit Salat ^{1,2,4}	8,90 €

Donnerstag, den 07.12.2017

Schwäbische Käsespätzle mit Salat ^{1,2,4}	6,90 €
Knusprig gebratene Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelknödeln ^{1,2,4}	14,90 €

Freitag, den 08.12.2017

Apfelringe im Backteig mit Zimt-Zucker und Vanillesauce ^{1,2,4}	6,90 €
Kabejaufilet im Knuspermantel auf Dillsauce mit Kartoffeln und Salat ^{4,9}	10,90 €

Am Samstag im faber am ostring

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 €

„Wir bieten Ihnen ein täglich wechselndes Tagesgericht (auch zum Mitnehmen), sowie wechselnde Salate, Snacks und Kurzgebratenes in unserem Ladengeschäft an, zum Beispiel:

Mailänder Schnitzel, Puten-Knusperschnitzel, Fabers beliebte Hackfleischküchle,
Hähnchenschenkel Sweet & Sour, Mandelfilets vom Schwein, Putenschnitzel natur gegrillt,
herzhafte Eintöpfe, hausgemachte Quiche, knackige Salate nach Wahl uvm....
Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Telefon-Durchwahl „Obere Marktstraße“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-11

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 I (13) Schwefeldioxid und Sulfit 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, gegr. 1898
tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de