

**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

## Dienstag, 11.06.19 bis Freitag, 14.06.19

### Montag, den 10.06.2019

Am Pfingstmontag hat unser Geschäft geschlossen.

### Dienstag, den 11.06.2019

Ungarischer Feuertopf mit Nudeln und Salat <sup>1,2,4,5</sup> .....	8,90 €
Spaghetti mit Lachsfilet auf Dill-Rahmsauce, dazu Salat <sup>1,2,4,9</sup> .....	11,90 €

### Mittwoch, den 12.06.2019

Frisches halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat <sup>4</sup> .....	7,50 €
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Rahmsauce, dazu Salat <sup>1,2,4</sup> .....	11,90 €

### Donnerstag, den 13.06.2019

Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelknödeln <sup>5,12,13</sup> .....	11,90 €
Verschieden belegte Pizzastücke aus dem Steinbackofen, dazu Salat <sup>1,2,4,16,17</sup> .....	6,90 €

### Freitag, den 14.06.2019

Rahmhackbraten mit Spätzle und Salat <sup>1,2,4,5</sup> .....	8,90 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf Hummersauce mit Butterreis und Salat <sup>4,5,8,9</sup> .....	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	5,90 €
Spargelgemüse mit Kartoffeln	8,50 €
Frikadelle mit neuen Kartoffeln und Spargelgemüse	9,90 €
Rösti mit Spargel, Schinken und Sauce Hollandaise überbacken	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 | (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

...guten Appetit!

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