

faber
feinkost

bad kissingen

Wochenkarte

+++ WIR KOCHEN TÄGLICH FRISCH FÜR SIE +++

Alle Gerichte in unseren Geschäften warm oder kalt zum Mitnehmen

faber am ostring von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

faber eat & grill von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Montag 11.10.2021 bis Freitag 15.10.2021

Montag

Deftige Fleischragout | Nudeln | Salat ^{1,2,4,5} **10,50 €**

Gebratene Maultaschen | Speck-Zwiebel-Sauce | Salat ^{1,2,4,16} **8,90 €**

Dienstag

Fränkische Grillhaxe | Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel | Salat ^{1,4} **12,90 €**

Thai-Gemüsecurry | Reisrand | Salat ⁴ **8,90 €**

Mittwoch

½ frisches Grillhähnchen | Pommes | Salat ⁴ (Nur in unserem Stammhaus Fußgängerzone) **8,50 €**

Putengeschnetzeltes | Waldpilzsauce | Spätzle | Salat ^{1,2,4} **12,90 €**

Spaghetti | Gemüse-Bolognese | Parmesan | Salat ^{1,2,4} **8,90 €**

Donnerstag

Rinder-Schmorbraten | Rotkohl | Semmelklöße ^{1,2,4} **13,90 €**

Penne | Kürbis-Tomatenragout | Salat ^{1,2,4} **8,90 €**

Freitag

Kasseler | Sauerkraut | Kartoffelpüree ^{4,16,17} **11,90 €**

Seelachs Bordelaise | Weißwein-Sauce | Herbstliches Gemüse | Petersilienkartoffeln ^{1,2,4,9} **12,90 €**

Täglich frisch unsere Grill-Klassiker nach Tagesangebot z.B.:

Schnitzel, Frikadellen, Hähnchenkeulen, ofenfrischer Leberkäse, Grillbauch

...und dazu passend frische Salate und Salat-Bowls aus unserer Feinkostmanufaktur

Unsere Telefon-Durchwahl „faber am ostring“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-44
und in der Oberen Marktstraße 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 | (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 | handwerksmetzger & charcutier | präsent
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de