

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, 03.12.18 bis Freitag, 07.12.18

Montag, den 03.12.2018

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{1,2,4}	7,90 €
Deftiger Schmortopf mit Nudeln und Salat ^{1,2,4,5}	8,90 €

Dienstag, den 04.12.2018

Ricotta-Spinattortellini auf Tomatensauce mit Parmesan und Salat ^{1,2,4}	7,90 €
Knuspriges Schäufele mit Serviettenknödel und Salat ^{1,2,4}	8,90 €

Mittwoch, den 05.12.2018

Frisches halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat ⁴	7,50 €
Lasagne al Forno mit Salat ^{1,2,4}	7,90 €

Donnerstag, den 06.12.2018

Verschieden belegte Pizzastücke aus dem Steinbackofen, dazu Salat ^{1,2,4,16,17}	6,90 €
Schwäbische Maultaschen in Speck-Zwiebelsauce mit Salat ^{1,2,4,16,17}	7,90 €
Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{1,13}	14,90 €

Freitag, den 07.12.2018

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ^{1,2,4}	6,90 €
Alaska Seelachsfilet im Backteig mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und Salat ^{1,2,4,9}	9,90 €

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 €

Gourmet Frühstück

09.// 16. und 23. Dezember 2018

von 9 bis 12 Uhr, 18,50 € pro Person

Auch am Samstag von 08.30 bis 11 Uhr

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

...guten Appetit!

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