

MENÜS ZUM ABHOLEN IN KW 2



PRAKTISCHE HANDHABUNG :

- BESTELLUNG DURCHSCHELLEN 07231-82662 ODER MAILEN BIS 16:30 UHR AM TAG DER ABHOLUNG – SONNTAGS BIS 11 UHR

ABHOLUNG :

- DO., 14. – SA., 16.01. ZWISCHEN 17:30 UND 19:00 UHR
- SO., 17. 01. ZWISCHEN 12 :00 UND 13:30 UHR

GESCHIRR-RÜCKLAUF :

- WIR HOLEN DEN KORB MIT DEM GESCHIRR VOR IHRER HAUSTÜR AB, AB 10 UHR ANDERNTAGS, SONNTAGS AB 9 UHR (SIE KÖNNEN IHN ABER AUCH HIER ABSTELLEN WENN SIE ZUFÄLLIG AUF DER STRECKE SIND)

SUPPE (EINZELN 8,5)

ROTE BEETE SUPPE

SEEEHR DELIKAT & WÜRZIG – EINE UNTERSCHÄTZTE RÜBE MEIN LIEBER MANN! WIRD MIT FRISCHEM MEERRETTICH ABGERIEBEN & IM WECKGLAS PRÄSENTIERT

SCHMORGERICHTE (EINZELN 24,5)

DAUBE DE BŒUF PROVENÇALE

RINDERSCHMORFLEISCH NACH ART DER PROVENÇE
VERFEINERT MIT DEM „PARFÜM DES SÜDENS“

ÜPPIGE SAUCE AUS VERSCHIEDENEN GEMÜSEN & FRISCHEN KRÄUTERN.
LIEGT ERSTMAL 2 TAGE IN JEDER MENGE PINOT NOIR BEVOR ES MIT DEM
SCHMOREN LOSGEHT! DAZU KARTOFFELGRATIN ODER ROSMARIN-
OFENKARTOFFELN ODER EINFACH NUR BAGUETTE

ODER

GIGOT D'ÂGNEAU - GESCHMORTE LAMMKEULE

AUF GEMÜSE-ZWIEBEL-KNOBLAUCH-BETT MIT VIEL FRISCHEM ROSMARIN,
THYMIAN & OREGANO GESCHMORT. MIT UNSEREM EXTRA-VERGINE
OLIVENÖL VON DER NEUEN ERNTE MARINIERT. DAZU KARTOFFELGRATIN
ODER ROSMARIN-OFENKARTOFFELN ODER EINFACH NUR BAGUETTE

DESSERTS (EINZELN JE 8,5)

CREMIGES BIRNENDESSERT

BIRNEN-SCHNITZE ALS COMPOTE
MIT HERRLICHEM CRÈME - TOPING & DARÜBER BUTTERSTREUSELN
IM WECKGLAS ARRANGIERT

DO. - SO. 14. - 17. JANUAR 2021

„ TRISTESSE ADIEU –
STILECHT & GEDIEGEN SCHLEMMEN
À LA FRANÇAISE “



KLASSISCHES 3-GANG MENU

- SUPPE & SCHMORGERICHT & DESSERT ZU 37

ODER 2-GANG MENU

- SUPPE & SCHMORGERICHT ZU 32,5
- SCHMORGERICHT & DESSERT ZU 30,5
- ODER NUR DAS SCHMORGERICHT ZU 24,5



DAZU SEHR WICHTIGE GENUSSARTIKEL IN DER 0,75 L FLASCHE AUS DEM ELSASS:

- PINOT BLANC AGRICULTURE BIOLOGIQUE ZU 20
- PINOT GRIS ^{AB} ZU 22
- RIESLING ^{AB} ZU 22
- LAGEN-RIESLING „BRANDLUFT“ ^{AB} ZU 26
- PINOT NOIR ^{AB} ZU 24
- LAGEN-PINOT NOIR „OBERPFOELLER“ BARRIQUES ^{AB} ZU 28

ODER AUS DER CHAMPAGNE:

- CHAMPAGNE AUTRÉAU BRUT PREMIER CRU ZU 49

UND AUS ELLMENDINGEN VOM JOHANNES:

- HERRLICHES MITTELGROSSES BAGUETTE ZU 4

SOWIE UNSCHLAGBARES AUS CITTÀ DELLA PIÈVE IN UMBRIEN VON HEIDI:

- BIO EXTRA VERGINE OLIVENÖL NEUE ERNTE FLÄSCHCHEN 025 L ZU 10
- BIO SAFRAN „ZAFFERANO DEL PERUGINO“ GLÄSCHEN 0,25 GR. ZU 15