

**Mittagstisch zum Abholen im Restaurant
oder in der Metzgerei von 11.30 -14.00 Uhr
Dienstag 25.01.2022 bis Freitag 28.01.2022**

Fischgericht der Woche

Wolfsbarschfilet „Nantua“

an Krebschaumsoße mit Spinatnudeln ^{a1,c,d,g,i}

Abholpreis 8,40 € / Restaurantpreis 9,90 €

Vegetarisch der Woche

paniertes Auberginensteak

auf Ratatouillegemüse mit Kartoffeln ^{a1,c,g,i}

Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Alternative der Woche

Badischer Teller

mit Rostbratwurst und Krustenbraten

an Specksoße mit Rotkraut und Kartoffelpüree ^{3,8,10,g,i}

Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Dienstag, 25.01.2022

Jeden Dienstag schlachtfrisch

saure Leber, Nierle oder Kutteln

mit Bratkartoffeln oder Spätzle ^{a1,c,g}

Abholpreis 6,40 € / Restaurantpreis 7,90 €

Mittwoch, 26.01.2022

die „Badischen Drei“ im Wechsel! Heute:

Sauerbraten an eigener Soße

mit Butternudeln ^{a1,c,g,l}

Abholpreis 7,20 € / Restaurantpreis 8,70 €

Donnerstag, 27.01.2022

hausgemacher Hackbraten „Mexiko“

an Paprikasoße mit Bohnen-Maisgemüse

und Kräuterreis ^{c,g,i}

Abholpreis 6,90 € / Restaurantpreis 8,40 €

Freitag, 28.01.2022

Wildgulasch „Baden Baden“

mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Rosenkohl ^{a1,c,g,i}

Abholpreis 8,90 € / Restaurantpreis 10,40 €

Sehr geehrter Gast!

Zusatzstoffe befinden sich in vielen Lebensmitteln unserer modernen Ernährung. Wir beziehen die Produkte in erster Linie von zertifizierten Händlern oder direkt vom Erzeuger.

Folgende kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sind in den Speisen enthalten:

Inhaltsstoffe: ☉koffeinhaltig ☉mit Farbstoff ☉Konservierungsstoff ☉Benzoesäure ☉chininhaltig ☉ mit Phosphat ☉E401 Verdickungsmittel ☉E350 Säuerungsmittel ☉E250 Nitritpökelsalz

☉ Süßungsmittel ☉ Geschmacksverstärker

Folgende Allergene können enthalten sein:

Allergene: a1-Weizen, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milchprodukte, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere