SALZ & PFEFFER

SPEISEMANUFAKTUR CATERING BRASSERIE

RESTAURANT

Mittagstisch

vom 16.03.20 bis 20.03.20 in der Zeit von 11:00 –14:30 Uhr

LIEBLINGSSALAT

Salat der Saison in Aceto Balsamico-Vinaigrette
mit Käse-Schinkenstreifen und gekochtem Ei

MONTAG:

Schnitzel Bolognese mit Pommes frites und einer Salatgarnitur

Pasta mit Ratatouille-Gemüse, Parmesan und einem kleinen Beilagensalat

DIENSTAG:

Cordon Bleu mit Waldpilzsauce an krossen Kartoffelchips und Kohlrabi-Gemüse

Salbei-Gnocchi mit Honig-Fenchelgemüse und einem kleinen Beilagensalat

MITTWOCH:

Hausgemachte Frikadelle an Karotten-Erbsenpüree mit Kohlrabigemüse

Gebratene Kartoffel-Frischkäse-Taschen an Karotten-Erbsenpüree mit Kohlrabigemüse

DONNERSTAG:

Schweinebraten mit Klöße und Bohnengemüse

Knöpfle-Gemüsegratin mit feiner Kräuterrahmsauce

FREITAG:

Penne Meeresfrüchte mit Rucola und Parmesan in Tomatensugo

Ofenkartoffel mit Kirschtomaten, Parmesan, Crème fraîche, Pesto und Rucola
auf einem kleinen Salatteller

Jedes Mittagsgericht inkl. Softgetränk oder Saftschorle 0,3l für **9,70 €**

Bitte beachten Sie, dass für Umbestellungen oder Beilagenänderungen eine Servicegebühr von 1,50€ berechnet wird.

Änderungen vorbehalten, unsere Zusatzstoff- und Allergentabelle können Sie auf unserer Karte im Restaurant einsehen.