

## Wochenangebot Bistro Auf der AUE

Vom 18. Oktober bis 24. Oktober 2021

### Pfifferling- Steinpilzwoche

Täglich wechselnde Mittagsgerichte – auch zum Mitnehmen

Mittagstisch von 12.00 bis 13.30 Uhr

#### Montag

Basilikum- Gnocchi <sup>(A,C,I)</sup> mit gerösteten Pinienkernen auf Zucchini- Tomatensauce<sup>(I)</sup> und Salat<sup>(G,I,J)</sup> 6,90 €

Cremiges Hähnchen- Ragout <sup>(A,C,J)</sup> mit Pfifferlingen und Pecannüssen, Blumenkohlpüree, dazu Salat <sup>(G,I,J)</sup> 7,60 €

Geschmorte Rinderbäckchen mit Steinpilz-Wildkräutersauce, dazu Spätzle und Salat<sup>(G,I,J)</sup> 11,00 €

#### Dienstag

Hessischer Ofenschlupfer <sup>(A,C)</sup> mit Bourbon-Vanille, dazu Zucker/ Zimt und Bierschaum-Sauce <sup>(G)</sup> 5,50 €

Hausgemachte Frikadelle auf Gurkengemüse mit frischen Dill <sup>(G)</sup> und Kartoffelstampf <sup>(A,G)</sup> 7,70 €

Entenkeule auf Pfifferling- Steinpilz- Sauce, dazu Rosenkohl Gemüse und Maronen- Semmelknödel 10,00 €

**Durchgehend geöffnet bis 17.00 Uhr!**

#### Mittwoch

Gemüse- Eintopf<sup>(I)</sup> mit frischem Gartengemüse, dazu Würstchen<sup>(A)</sup> und Brötchen 5,50 €

Penne <sup>(A)</sup> mit Zucchini- Mangold- Gemüse <sup>(I)</sup> an Weißwein- Schaum <sup>(G)</sup> und karamellisierten Walnüssen <sup>(H2)</sup> 8,00 €

Kalbstafileispitz<sup>(I)</sup> mit gebratenen Steinpilzen, dazu Spitzkohlgemüse mit Cidre und Lyoner-Kartoffeln<sup>(G,I,L)</sup> 11,00 €

**Von Montag bis Freitag- Täglich wechselnd!**

**Tagessuppe 1,80 €**

**Dessert 1,80 €**

#### Donnerstag

Makkaroni <sup>(C,A)</sup> mit gebratener Zucchini und Kirschtomaten, an Pesto- Käse- Sauce <sup>(G,A)</sup>, dazu gebratener Rucola und Salat<sup>(G,I,J)</sup> 7,00 €

Kalbströllchen an Paprika- Ingwer- Sauce, dazu Duftreis und Salat <sup>(G,I,J)</sup> 8,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust an Zitronen-Pfifferlings- Sauce, dazu Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffel- Kürbis- Rösti 9,50 €

#### Freitag

Tagliatelle in Trüffelschaum- Sauce, dazu confierte Cherry- Tomaten und Salat <sup>(G,I,J)</sup> 6,70 €

Currywurst in pikanter Tomatensauce, dazu Pommes Frites und Salat<sup>(G,I,J)</sup> 7,00 €

Gebratenes Lachsfilet "Fisch mal anders" mit gebratenen Steinpilzen an Rosmarin und Thymian, dazu Paprika- Lauchgemüse und Kartoffelstampf<sup>(L)</sup> 11,00 €

#### Samstag

Schnippelbohneintopf<sup>(I)</sup> mit frischem Gartengemüse<sup>(I)</sup>, Rindfleischeinlage und Brötchen 5,50 €

Scharfe Hähnchenpfanne <sup>(I)</sup> mit gebratenem Gemüse <sup>(I)</sup>, dazu Duftreis und Feldsalat mit Joghurtdressing <sup>(G,I,J)</sup> 8,50 €

**Bestellungen für den Samstag bitte bis Donnerstag dem Bistro- Team melden. Die Lieferung erfolgt über die Küche der Stiftung.**

#### Sonntag

Schweinefilet an Champignons- Rahm, dazu Staudensellerie a la Crème und Rote Beete-Kartoffel- Püree 8,50 €

Rindergeschnetzeltes an Senf- Estragon- Sauce, dazu Butternudeln und Wirsing- Gemüse 9,00 €

Legende der Allergenenverordnung (Alle Gerichte können Spuren von Gluten enthalten)

A) Gluten\*, B) Krebstiere\*, C) Eier\*, D) Fisch\*, E) Erdnüsse\*, F) Sojabohnen\*, G) Milch\*, H) Mandeln\*, H1) Haselnuss\*, H2) Walnuss\*, H3) Kaschunuss\*, H4) Pecannüsse\*, H5) Paranüsse\*, H6) Pistazien\*, H7) Macadamianüsse\*, H8) Queenslandnüsse\*. I) Sellerie\*, J) Senf\*, K) Sesamsamen\*, L) Schwefeldioxid, L1) Sulfid, M) Lupinen, N) Weichtiere\* (\*und deren Erzeugnisse)



Unsere aktuellen Speisepläne finden Sie auch im Internet unter:

[www.luther-bistro.de](http://www.luther-bistro.de)