

LUTHER

Bistros & Cafés

Wochenkarte Bistro

Vom 20. November bis 26. November 2023

Wild aus heimischem Wald

Montag

Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken^(I,G) dazu Bärlauchsauce^(B) und Tomatensalat mit frischem Basilikum^(G,I,J) **7,00 €**

Hirschkeule gebraten in Rosmarin-Zitronenöl an Preiselbeer-Honigsauce dazu Kürbispüree und Kartoffelwürfel **13,50 €**

Dienstag

Kaiserschmarrn^(A,C) mit Puderzucker und Vanillesauce **6,90 €**

Edelwild-Gulasch an Wildkräutersauce dazu Gewürz-Apfel-Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelknödel **12,00 €**

Mittwoch

Vegetarische Bolognese^(J) mit Gabel-Spaghetti und Salat^(G,I,J) **7,50 €**

Hasenrollbraten mit Pfifferlingen dazu Rosenkohlgemüse mit Trüffelaroma und Hausgemachte Serviettenknödel **12,00 €**

Täglich wechselnd

Tagessuppe **2,00 €**
Dessert **2,00 €**

Täglich wechselnde Mittagsgerichte – auch zum Mitnehmen

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)

Donnerstag

Käsespätzle^(C) und Salat^(G,I,J) **7,50 €**

Hasenkeule an Rotwein-Buttersauce dazu karamellierter Mango, Wirsing a la Creme und Kartoffelplätzchen **12,00 €**

Freitag

Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käsesauce und Salat^(G,I,J) **6,50 €**

Matjessalat mit Äpfel, Zwiebeln und Gurken^(G,I) dazu Kartoffel^(G,L) **9,50 €**

Samstag

Ruhetag

Sonntag

Paprikaschote mit Gemüsefüllung mit Kräutersauce^(G) und Kartoffeln^(A) **9,00 €**

Cordon Bleu mit Rahmsauce dazu Blumenkohlgemüse^(G,L) und Eierknöpfe^(G,I,J) **11,00 €**