



Restaurant Wochenkarte

Reutlingen

MONTAG 30. Juni 2025

- Fruchtig Geschnetzelte Hähnchenbrust **6,90 €**
in fruchtiger Currysoße und Reis a,g
- Vegetarisch Chili sin Carne **7,40 €**
mit Reis a,f
- Empfehlung Ofenfrischer Schweinebraten **12,40 €**
des Hauses mit Spätzle a,c,g

DIENSTAG 01. Juli 2025

- Pikant Feuerspieß mit BBQ-Soße **6,90 €**
und Pommes frites a
- Vegetarisch Rahmkohlrabi **7,40 €**
mit Reis und Grilltomate a,g
- Empfehlung Geschmorte Schweinebäckle **12,40 €**
des Hauses in Rotweinsauce und Spätzle a,c

MITTWOCH 02. Juli 2025

- Italienisch Spaghetti Carbonara **6,90 €**
mit Grana Padano Käse a,c,g
- Vegetarisch Gefüllte Tomaten **7,40 €**
mit Kräutersoße und Reis a,c,g
- Empfehlung Putenbruststreifen **12,40 €**
des Hauses in bunter Pfefferrahmsauce und Spätzle a,c,g

DONNERSTAG 03. Juli 2025

- Schwäbisch Linsen mit Spätzle **6,90 €**
und Bockwurst 2,4,6,a,c,i,j
- Vegetarisch Spaghetti mit **7,40 €**
Champignonrahmsauce und Grana Padano Käse a,c,g
- Empfehlung Geschmorte Kaninchenkeule **12,40 €**
des Hauses in Rahmsauce und Kartoffelpüree a,c,g

FREITAG 04. Juli 2025

- Lecker Wurstsalat mit **6,90 €**
Bratkartoffeln 2,4,6,a
- Fisch Gebackenes Alaska Seelachsfilet **7,40 €**
mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a,c,g
- Empfehlung Kalbstafelspitz in **12,40 €**
des Hauses Sherryrahmsauce mit Spätzle a,c,g

SAMSTAG 05. Juli 2025

- Pikant Chili con Carne mit Reis **6,90 €**
a
- Vegetarisch Frische Champignons **7,40 €**
in Rahm mit Semmelknödel a,c,g
- Empfehlung Wildschweingulasch **12,40 €**
des Hauses mit Preiselbeeren und Spätzle a,c

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Wünschen Sie unsere Wochenkarte als Newsletter vorab, bitte Info an

info@bmcreutlingen.de

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=mit Phosphat, 5=mit Antioxidationsmittel, 6=mit Geschmacksverstärker, 7=geschwärzt, 8=geschwefelt, 9=mit Nitritpökelsalz, 10=gewachst, 11=enthält eine Phenylalaninquelle, 12=koffeinhaltig, 13=chininhaltig, 14=taurinhaltig. Bei uns werden die folgenden Lebensmittel verarbeitet: a=Gluten haltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose), h=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)), i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid u. Sulfite (Konzentration von mehr als 10mg/KG, m=Lupinen, n=Weichtiere. Preise inkl. MwSt.