



Restaurant Wochenkarte Reutlingen

MONTAG 25. Mai 2026

FEIERTAG

DIENSTAG 26. Mai 2026

€	Allgäuer	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,40 € <small>a,c,g</small>
€	Vegetarisch	Gemüselasagne mit Käse überbacken und Tomatensoße	7,90 € <small>a,c,g</small>
€	Empfehlung des Hauses	Eingelegtes Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Spätzle	12,90 € <small>a,c</small>

MITTWOCH 27. Mai 2026

Ofenfrische	Hähnchenkeule mit Pommes Frites	7,40 €
Vegetarisch	Kartoffel-Wirsing-Curry mit Reis und Grilltomate	7,90 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Bayrischer Kümmelbraten mit Kartoffelknödel	12,90 € <small>a,c,g</small>

DONNERSTAG 28. Mai 2026

Lecker	Hähnchencurry mit Champignons und Reis	7,40 € <small>a,f</small>
Vegetarisch	Rahmkohlrabi mit Kartoffelpüree und Grilltomate	7,90 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Zarter Kalbstafelspitz in Sherryrahmsauce und Kartoffelkroketten	12,90 € <small>a,c,g</small>

FREITAG 29. Mai 2026

Tex-Mex	Chili con Carne mit Reis	7,40 € <small>a,f</small>
Fisch	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	7,90 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Kalbsrahmgulasch mit Champignons und Spätzle	12,90 € <small>a,c,g</small>

SAMSTAG 30. Mai 2026

Lecker	Gefüllte Hirtenrolle mit Schaschliksoße und Pommes Frites	7,40 € <small>a,c,g</small>
Vegetarisch	Frische Champignons in Rahm mit Semmelknödel	7,90 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Zartes Wildschweingulasch mit Preiselbeeren und Spätzle	12,90 € <small>a,c</small>

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag
9:30 - 17:00 Uhr

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=chinhaltig, 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=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite (Konzentration von mehr als 10mg/KG, m=Lupinen, n=Weichtiere. Preise inkl. MwSt.