



Restaurant Wochenkarte

Reutlingen

MONTAG 06. Mai 2024

Lecker	Rindfleischfrikadelle mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	6,40 € <small>a,c,g</small>
Vegetarisch	Vegane Currywurst mit Pommes frites	7,40 € <small>a,f</small>
Empfehlung des Hauses	Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen und Kartoffel-Gratin	14,80 € <small>a,c,g</small>

DIENSTAG 07. Mai 2024

Lecker	Rinderhacksteak Hacienda mit Pommes frites	6,40 € <small>a,c,g</small>
Vegetarisch	Gemüsefrikassee mit Reis und Grilltomate	7,40 € <small>a,g</small>
Empfehlung des Hauses	Eingelegtes Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Spätzle	12,40 € <small>a,c</small>

MITTWOCH 08. Mai 2024

Deutsch	Mini Schweinshaxe mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree	6,40 € <small>a,g</small>
Vegetarisch	Frischer Blumenkohl mit Käse-Kräutersoße und Salzkartoffeln	7,40 € <small>a,g</small>
Empfehlung des Hauses	Schweinelendchen in Champignonrahmsauce und Spätzle	12,40 € <small>a,c,g</small>

DONNERSTAG 09. Mai 2024

		6,40 €
Vegetarisch	FEIERTAG	7,40 €
Empfehlung des Hauses		12,40 €

FREITAG 10. Mai 2024

Lecker	Hackfleischbällchen in Paprikarahmsauce und Spätzle	6,40 € <small>a,c,g</small>
Fisch	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	7,40 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	14,80 € <small>c,g</small>

SAMSTAG 11. Mai 2024

Pikant	Zwei Grillwürste mit Schaschliksoße und Pommes frites	6,40 € <small>2,4,6</small>
Vegetarisch	Frische Champignons in Rahm mit Semmelknödel	7,40 € <small>a,c,g</small>
Empfehlung des Hauses	Frühlingsbraten vom Schweinerücken mit Spätzle	12,40 € <small>a,c,g</small>

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=chinhaltig, 14=taurinhalzig. 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, Parannuss, 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.