

Weine TO GO in 0,75l Fl.

Weißburgunder Kabinett Weingut Dörflinger	10,-
Grauburgunder Kabinett Weingut Huck-Wagner	10,-
Spätburgunder Kabinett Weingut Ruser, Tülingen	12,-
ROSÉ Terroir WG Laufen	9,-
WINZERSEKT Pinot Rosé , Weingut Landmann	15,-

Es ist wieder Zeit für Buchleither's

WEISSER GLÜHWEIN SIRUP	9,5
0,2 l Fl. (für 4 Liter Wein) ideal auch ein Schuss zum Sekt oder über Vanille-Eis	

TISCHLEIN DECK DICH

ab 4 Personen richten wir die bestellten
Gerichte so auf einer großen Platte an,
dass alles schön heiß bleibt.

! kleiner Tipp:

Stellt schon mal Eure Teller warm
und es schmeckt noch besser.

P.S. Unser Verpackungsmaterial
ist jetzt zu 100% kompostierbar und
bis 90 C° im Ofen zu erwärmen

Bei Sonnenschein und tollem Winterwetter
an den Feiertagen, spontan und aktuell
von 12 - 16 Uhr

TO GO im BECHER
heiße alkoholfreie
Getränke
Kaffee / Tee / Punsch



POMMES-FRITES	3,5
mit Curry-Tomaten Sauce	4,5-
mit Sauce Café de Paris	5,-

TRINK-SUPPE aus dem Becher

KARTOFFEL- RAHMSUPPE	4,5
mit frischem Meerrettich oder Kürbiskernöl und Kernen	4,5
KARTOFFEL Kraut-Rahmsuppe, mit Kasseler und Crêtons	7,-

FELDSALAT mit Holunderdressing	6,-
Laugen-Crosstinis und frischem geriebenem Meerrettich	

GEBRATENER FRISCHKÄSE	9,-
auf Weißkrautsalat mit Rosinen Radicchio und gebr. Specksteifen	

WURSTSALAT mit / ohne Käse	6,5
Salatgarnitur und Brot oder mit goldgelben Pommes	9,5



TO GO

Weihnachten / Silvester

25. / 26. / 27.12.2020

von 12 – 14 Uhr und 16:30 – 19:30 Uhr

28. / 29. / 30.12.2020

17 – 20 Uhr

1. / 2. / 3. / 2021

von 12 – 14 Uhr und 16:30 – 19:30 Uhr

Bestellungen 07620-90400
Abholung 17 – 20 Uhr

WEIHNACHTEN

25. - 27.12.2020

ENTENBRUST 12,-
gepökelt aus dem Heißrauch
butterzart auf Rauchforellensauce
mit Feldsalat

KALBSRÖLLCHEN 19,-
gefüllt mit Steinpilzen und
Blattspinat, auf Safranreis,
pommes-lafittes und Sauce
Hollandaise

TORRONE-EISPARFAT 6,-
auf Waldbeerenragout mit
Mandarinen und Butterwaffel

Menü komplett 34,-

Bitte bis 22.12. vorbestellen

SILVESTER

18 – 21 Uhr

GOURMET - BOX 16,-
Gambas, Rauchlachs, gebratene
Kräuterseitlinge, Friesésalat mit
Sesamöl und Wasabinüssen

KALBSFILET 20,-
am Stück gebraten mit
kräftiger Sauce. Kohlrabi
und glacierten Möhren,
Kartoffelgratin

SCHOGGI-PUNSCH-MOUSSE 7,-
mit eingelegten Zwetschgen
und beschwipsten Birnen

Menü komplett 40,-

Bitte bis 28.12. vorbestellen

FLEISCH & FISCH

als Beilage ein **VEGO** Gericht
ohne Aufpreis

SCHWEINELENDCHEN 16,-
mit Rosmarin gebraten

ENTRECÔTE rosa gebraten 19,-

ZANDERFILET 17,-
mit Zitronenpfeffer

KLIP FISH ohne Gräten 18,-
weißfleischiger Fisch pochiert
in Knoblauch-Butter-Sud

VEGO pur

GRILL SPIESS, Pommery-, 15,-
Senfsauce Pommes-frites
und kleines Gemüse

INDISCHER TOPF 14,-
Geflügelgeschnetzeltes mit
gebratenen Bananen, Mandeln
und Basmati -Reis

CORDON BLEU klassisch 16,-
vom Schweinerücken mit Schinken,
Käse gefüllt, goldgelb gebraten
mit knusprigen Pommes

GÄNSEKEULE aus dem Ofen 17,-
mit Sternanis-Jus Karamellapfel
auf Rotkraut und Rahmkartoffeln

KNUSPER-KABELJAUFILET 14,-
paniert auf Basmati-Reis mit
Erbsen dazu Dill-Honigsauce

HIRSCH „OSSO BUCO“ 18,5
in eigener Sauce geschmort
Hausmacherspätzle und Salat

RAHM-NUDELN ALFREDO 11,-
Trockentomaten, Wirsingfetzen,
Kirschtomaten und Parmesanspalten

KRÄUTERSEITLINGE (Pilze) 11,-
in Butter mit Schnittlauch
dazu eine goldgelbe RÖSTI

BERG - LINSEN-CURRY 11,-
mit Karotten und Kohlrabi
pommes-lafittes