

DUO TO GO

im Becher

2 Becher im Träger
mit Löffel / Gabel



POMMES mit Curry-Ketchup	3,5
RINDERBOUILLON mit Flädle	5,-
LINSENSUPPE mit Fleischspieß	4,5
EISBERGSALAT mit Rosinen, gebratenem Speck; Holunderdressing mit . . . gebr. SCHWARZWURST	5,- 8,-
mit . . . GAMBAS 4 St.	12
FRECHE NUDELN im Becher	6,-
PUTENSTREIFEN in süßer Chilisauce	8,5

GARTENSALATE Blatt- und
Rohkostsalate in Hausdressing 5,-

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

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

Weine TO GO in 0,75l Fl.

Weißburgunder 10,-
WG Laufen

Chardonnay 12,5
Weingut Dörflinger

Spätburgunder im Holzfass gereift 12,-
Weingut Walz, Heitersheim

ROSE 9,-
Markgräfler Winzer

WINZERSEKT 15,-
Pinot Rosé , Weingut Landmann

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 2 Personen richten wir die bestellten
Gerichte auf dem Teller oder 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

Danke für 2020



Willkommen 2021
„Gib alles, nur nicht auf! “



TO GO

am Hotel
4 Gänge auf 4 Räder

Bestellungen 07620-90400

Abholzeiten
Freitag und Samstag 16 – 19:30 Uhr

Sonntag 11:30 - 14 Uhr und
16 – 19:30 Uhr

INDISCHER TOPF Geflügelgeschnetzeltes mit gebratenen Bananen, Mandeln und Basmati -Reis	14,-
SCHWEINERÜCKENSTEAK mit ZIG. . .* Sauce, Lauchgemüse und Pommes-frites	14,-
GRILL SPIESS, Pommery-, Senfsauce Pommes-frites und kleines Gemüse	15,-
CORDON BLEU klassisch vom Schweinerücken mit Schinken, Käse gefüllt, goldgelb gebraten mit knusprigen Pommes	16,-
ENTENBRUST aus dem Heißrauch butterzart dazu Rösti mit Kräuterquark auf Eisbergsalat	16,-
HIRSCH „OSSO BUCO“ in eigener Sauce geschmort Hausmacherspätzle Rotkraut	18,5
KALBSFILET „Jenny Lind“ mit einer Rahmsauce von gerösteten Mandeln pommes-dauphines und Salat	24,-

FLEISCH & FISCH

als Beilage ein **VEGO** Gericht
ohne Aufpreis

SCHWEINELENDCHEN mit Rosmarin	16,-
ENTRECÔTE rosa gebraten	19,-
ROTBARBE ohne Gräten in Olivenöl gegart	17,-
KABELJAU - FILET in Alemannenschinken gebraten	18,-
VEGO pur	
FRECHE NUDELN (Risone) mit knackig – buntem Gemüse und einem Hauch Limone	11,-
EDELPILZ - RISOTTO cremig, mit gehobeltem Bergkäse und Wirsingfetzen	11,-
RAHKARTOFFELN mit frisch geriebenem Meerrettich, dazu Karotten, Rosenkohl und Pastinaken	11,-

Weekend -Tipp

8. – 10. Januar SPAGHETTI mit Rehfleischsauce und Ruccola	14,-
15. – 17. Januar KASSELER - SCHWEINENACKEN auf einem Kartoffelgulasch mit Lauchgemüse und rosa Pfeffer	14,-
22. – 24. Januar RISI - BISI Basmati-Reis mit Erbsen und Mais dazu gebratene Putenstreifen	14,-
Dessert	
MOHN-EISPARFAIT mit Salat von frischen Früchten und Haselnussahne	6,-
PASSIONSFRUCHT & HIMBEER-SORBET auf eingelegten Mangos	6,-
VANILLE-EIS Kürbiskernöl „einfach genial“	4,-