

# Der Mittagstisch im Restaurant „Die Küche“



18. – 22. September 2023 • 12 – 14 Uhr

## Menü:

**Tagessuppe + Hauptgericht 9,80 €**

(Fleisch/Fisch oder vegetarisch/vegan)

 [facebook.com/MSS.DieKueche](https://facebook.com/MSS.DieKueche)



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tafelspitz vom Rind mit Bouillon-Gemüse und Salzkartoffeln	„Sauers Currywurst“* mit Steakhouse Pommes frites und kleinem Salat	Königsberger Klopse* in Kapernsauce mit Reis und Sommer-Gemüse	Boeuf Stroganoff an Spätzle mit Sellerie und Karotte	Knurrhahnfilet unter der Kräuterkruste an Ratatouille-Gemüse und Pommes Rissolées
Kartoffelrösti mit Tomate und Käse gratiniert an Salatbouquet und Kräuterschmand	Semmelknödel mit Pilzragout	Gnocchi mit Pesto und Ratatouille-Gemüse	Vegane Bio-Lasagne mit Kürbis	Spinat-Ricotta-Tortellini an Grillgemüse

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen beantwortet Ihnen gerne unser Team!

\*Wir kaufen ausschließlich Schweinefleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH)

 **Geschlossene Gesellschaft** **Am Samstagabend den 23. September ist unser Restaurant geschlossen.**  
Ausgenommen Hausgäste. Weitere Informationen erhalten Sie im Restaurant.

## ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT „DIE KÜCHE“

	Mo – Mi	Do, Fr	Sa	So, Feiertag
<b>Frühstücksbuffet</b>	07:00–22:00 Uhr	07:00–23:00 Uhr	08:00–23:00 Uhr	08:00–22:00 Uhr
<b>Mittagstisch</b>	07:00–10:30 Uhr	07:00–10:30 Uhr	08:00–10:30 Uhr	08:00–10:30 Uhr
<b>Küche à la carte</b>	12:00–14:00 Uhr	12:00–14:00 Uhr	-	-
	17:30–21:00 Uhr	17:30–21:00 Uhr	17:30–21:00 Uhr	12:00–14:00 / 17:30–20:00 Uhr

**Täglich ab 14:00 Uhr Flammkuchen und Vesperkarte (ab Di. 19 Sept.) sowie Kaffee und Kuchen**

**Tischreservierungen Tel. 06226 960 2410**

**Öffnungszeiten Rezeption:** Mo – Fr 7.00 – 18.00 Uhr, Sa, So, Feiertag 7.30 – 12.00 Uhr



Freuen Sie sich auf die neue Speisekarte ab Di. 19. Sept.

## Einblick in die neue Speisekarte



- **Entenlebertrüffel** Pfifferlinge | Avocado Mango | Tomate | Rote Daikon Sakura Kresse
- **Wildschweinrücken vom Grill** Preiselbeersauce Champagner Kraut | Schupfnudeln | Burgunderbirne
- **Geschmorte Ochsenbäckchen** Spätburgunder Jus Ratatouille Gemüse | Garganelli
- **Risotto Milanese** Ossobuco von Pfifferlingen Zwetschgen | Kürbis | Kräuter
- **Odenwälder Kerschepotzer** Vanillecreme | Kirschgrütze Valrhona Schokolade | Gartenminze

**Zur besseren Planung bitten wir um Reservierung.**