

# Der Mittagstisch im Restaurant „Die Küche“



21. – 25. Nov. 2022 • 12 – 14 Uhr

## Menü:

**Tagessuppe + Hauptgericht** 9,80 €  
(Fleisch/Fisch oder vegetarisch)

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



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Fleischkäse*, Rotweinzwiebeln, Speckbohnen und Kartoffelpüree	Hähnchengyros mit Tsatsiki, Krautsalat und Djuveč-Reis	Hausgemachtes Rinderhacksteak mit Lauchgemüse und Backofenkartoffeln	Schweinegeschnet- zeltes* in Rahm- sauce, Brokkoli und Kartoffelrösti	Gedünstetes Kabeljaufilet auf Rote-Bete-Risotto mit Dillsauce
Gemüse-Käse- Quiche mit Kirsch- tomaten, lauwar- mem Gemüsesalat und Petersiliendip	Mit Frischkäse, Zucchini und Couscous gefüllte Paprika mit Salbei- Zitronen-Sauce	Cremiges Graupenrisotto mit Sellerie und Karotten, mit Parmesan und frischem Rucola	Süßkartoffel mit Rote Bete, Ziegenkäsepralinen und Sprossen	Hausgemachte Eierpfannkuchen, gefüllt mit Pilzragout, ein kleiner Blattsalat

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)

## Öffnungszeiten Restaurant „Die Küche“ ab 1.11.2022

	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	-	-
<b>ab 14.30 Kaffee und Kuchen</b>	17:30–21:00 Uhr	17:30–21:00 Uhr	17:30–21:00 Uhr	12:00–21:00 Uhr

**Tischreservierungen Tel. 06226 960 2410**

**Öffnungszeiten Rezeption: Mo – Fr 7.30 – 18.00 Uhr, Sa, So, Feiertag 7.30 – 14.00 Uhr**



Die komplette  
Speisekarte  
finden Sie online



## Einblick in die neue Speisekarte



- **Maronensuppe** mit Kokosmilch und Chili
- **Gänseleber** (von einheimischen Gänsen) mit Feldsalat und Kartoffeldressing
- **Gebackener Butternutkürbis** gefüllt mit Kräuter-Risotto mit oder ohne Parmesan
- **Rosa gebratene Entenbrust** auf Ratatouille mit Kartoffelgratin
- **Gepökelte und geschmorte Gänsekeule** nach Art des Hauses mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Maronen
- Hausgemachtes Hirschragout mit Apfelrotkraut, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeerbirne
- **Lebkuchen Panna Cotta** mit marinierten frischen Beeren

Zur besseren Planung bitten wir um Reservierung.