

SPEISEKARTE

Schlemmereck Nagold



SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Gaisburger Marsch mit Spätzle (1, 3, 7, 9) Rindfleischeintopf mit Gemüse

Maultaschen geschmälzt (1, 3, 7, 9)

Kartoffelsalat (9, 10) Gemischter grüner Salat Dressing extra (7, 10)

Saure Kutteln (1, 9)

Bratkartoffeln

Linsen & Spätzle (1, 3, 7)

mit Geräuchertem Bauch & Saitenwürstchen

Aus der Ofenküche

Lasagne Bolognese (1, 3, 7)

Cannelloni mit Spinat & Schafskäse (1, 3, 7)

Gemischter grüner Salat · Dressing (7, 10)

Vom Rind, Schwein & Geflügel Schwäbischer Zwiebelrostbraten

In herzhafter Sauce

Hähnchenbrüstle auf Tomatenragout

Tagliatelle (1) · Butterspätzle (1, 3, 7) Gemischter grüner Salat Tomate, Gurke · Dressing extra (7, 10)

Panierte Schnitzel (Schwein oder Pute) (1, 3, 7) Kartoffelsalat (9, 10) · Grüner Salat · Dressing (7, 10)

Gegrillte Hähnchenkeulen

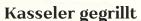
Fleischkäse (aus dem Ofen) Kartoffelsalat (9, 10) · Grüner Salat · Dressing (7, 10)

Gegrillter Schweinehals

Kleine Fleischküchle (1, 3) Kartoffelsalat (9, 10) · Grüner Salat · Dressing (7, 10)

In Trollinger geschmorte Schweinebäckle

Semmelknödel · Bayrisch Kraut (1, 3, 7, 9)





SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Feine Braten & Klassiker

Rinderbraten in Burgundersauce

Schweinebraten (1, 9) Kartoffelgratin (7) · Butterspätzle (1, 3, 7) Gemüseplatte (1, 7)

Rinderrouladen nach Hausfrauen Art (9, 10)

Panierte Schweineschnitzel (1, 3, 7) Rotkohl · Semmelknödel (1, 3, 7) Butterspätzle (1, 3, 7)

Sauerbraten vom Rind (1, 7, 9)

Kasseler gegrilltButterspätzle (1, 3, 7) · Broccoli (1, 9)

Schweinefilet in Champignonrahmsauce (1, 7, 9)

Gefüllte Putenbrust "Gärtnerinnen Art" Glasierte Möhrchen (7) · Butterspätzle (1, 3, 7)

Feinschmecker-Auswahl

Geschmorte Lammhaxe auf Tomaten-Zucchini-Ragout

Gegrillte Hähnchenkeulen · Rosmarinkartoffeln

Gemischter Salat · 2erlei Dressing (7, 10)

Kalbsrahmbraten (1, 7, 9)

Lachsfilet auf Paprika-Papaya-Gemüse Kartoffelgratin (7) · Gemischter Reis Broccoli mit Buttermandeln (7)

Hirschragout in Preiselbeersauce

Kalbsgeschnetzeltes (1, 7, 9) Butterspätzle (1, 3, 7) Rotkohl · Glasierte Möhrchen



VEGETARISCH

Ricotta-Tortellini mit Sahnesauce (1, 3, 7)

M

Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensauce (1, 3)

M

Gemischter grüner Salat Dressing (7, 10)



Safran-Risotto mit frischen Champignons



Gemischter grüner Salat · Tomate · Gurke Dressing (7, 10)



SUPPEN & EINTÖPFE

Rinderkraftbrühe (9)

mit kleinen Maultäschchen (1, 3, 7, 9) oder Grießklößchen (1, 3, 7)

Gemüsebrühe (9)

mit vegetarischen Tortellini (1, 3, 7)

Tomatencremesuppe (7)

Kürbiscremesuppe mit Curry (7)

Kartoffelsuppe mit Würstchen (7)

Erbseneintopf mit Schweinefleisch & Würstchen (9)

Gulaschsuppe (9) mit Rindfleisch



DESSERTS

Mousse au Chocolat mit Früchten (1, 7)

Mousse au White-Chocolat mit Früchten (1, 7)

Rote Grütze mit Vanilleschaum (1, 7)

Ofenschlupfer mit Äpfeln (1, 3, 7) mit Vanillesauce (1, 3, 7)

Panna Cotta mit Fruchtmark (1, 7) Schwarzwälder Beerencreme (7) Dessertvariationen im Gläschen (1, 7)

Früchtesalat nach Saison Früchteplatte

Gemischte Käseplatte mit Fruchtgarnitur *(7)*



LUNCH FÜRS BÜRO

Perfekt für Meetings, Besprechungen & Konferenzen

Wraps

Schinken & Käse
Frischkäse & Thunfisch
Tomate-Mozzarella
Hähnchenbrüstle mit Mango-Chutney
(1, 4, 7, 10)

Snacks & Minis

Beerencreme (7)

Belegte Brötchen (1, 4, 7)

Schinken & Braten
Putenbrust gegart
Luftgetrockneter / geräucherter
Schinken
Salami
Geräucherter Lachs
Geräucherte Schwarzwald-Forelle
Käsespezialitäten

Kanapees (1, 4, 7)

wie oben:

- Schinken & Braten
- Putenbrust
- Lachs
- Forelle
- Käse

Crostini

Tomaten-Schafskäse Gorgonzola · Rucola · Walnuss Brie & Feigenmark Leberpastete (1, 7, 8)



ABSCHLUSS WORT

- Das ist nur eine kleine Auswahl. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch individuelle Menüs mit Alternativen zusammen.
- Preise für Personal 40,00 € pro Person und angefangene Stunde bis 22:00 Uhr zzgl. 19% MwSt.
- Lieferungen im Umkreis von 15 km sind im Preis enthalten.

Last but not least

Allergene Tabelle auf Anfrage und auf unserer Webseite ein sichtbar



