

TAGESGERICHTE - TO GO

in der Woche vom 28. Oktober bis 1. November 2024 zum Mitnehmen ab 10 Uhr

Montag

Pasta mit Gemüsebolognese ^{ACGL}	8.50 €
Frankfurter Kartoffelsuppe mit Würstchen ^{AGL}	8.20 €

Dienstag

Fleischkjadelle mit Rotweinsauce, Karotten-Erbsengemüse & Kartoffelpüree ^{AGL}	10.60 €
Paniertes Fischfilet mit Grüner Soße & Salzkartoffeln ^{ACDGIJL}	10.60 €

Mittwoch

Vegetarische Shanghai-Pfanne ^{AFL E}	9.80 €
Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons & Butterreis ^{ACGL}	10.80 €

Donnerstag

Vegetarisch gefüllte Paprika an Tomatensugo, dazu Kräuterreis ^{ACGL}	9.80 €
Putenmedaillons in Cognacsauce, dazu Gemüsepenne ^{ACGL}	10.80 €

Freitag

„Boeuff Carotte“ mit kräftiger Burgunderweinsauce & Kräuter-Gnocchi ^{DC}	13.80 €
Dorschfilet mit Dijon-Senfsauce, Spinat & Kartoffelpüree ^{DGIJL}	13.80 €

KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN IN UNSEREN SPEISEN

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalentiere, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid & Sulfate, (M) Lupine, (N) Weichtiere

WILD – DAS GESUNDE NATURPRODUKT FÜR GENIEßER!

Die köstlichen, zarten Fleischsorten des Wilds erfreuen nicht nur anspruchsvolle Feinschmecker, sondern gewinnen zunehmend die Herzen vieler Genießer. Besonders beliebt sind das zarte Hirsch- und Rehfleisch, doch auch das Wildschwein hat seinen Platz auf unseren Tellern erobert. Bei Lautenschläger bieten wir Ihnen erlesene Wildspezialitäten aus dem malerischen Seulingswald, frisch und in einer küchenfertigen Form – ein wahres Naturerlebnis für Ihren Gaumen!

Unsere Auswahl an frischem Wild umfasst:

Reh: Rücken, Rückenfilet, Keule, Gulasch

Hirsch: Rückenfilet, Keule, Gulasch

Wildschwein: Rückenfilet, Keule, Gulasch