




bertrandt – WOCHENKARTE

KW 16, 15.04.–19.04.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht 1 (Vegetarisch für alle)	Gnocchi-Pfanne mit Frühlingsgemüse, Tomatensugo und Parmesan (F, 17, 19a, 24)	Bunte Nudeln mit geschmorten Tomaten und Bärlauch-Pesto (F, 17, 19a, 24)	Hausgemachtes Kartoffel-Kürbisgratin an pikantem Asia-Gemüse (F, 17, 24, 25)	Tortilla, gefüllt mit knackigem Gemüse und Schafskäse, an Paprikareis und Sauerrahm-Dip (F, 17, 19a, 24)	Hausgemachte Bärlauchknödel mit Spargelgemüse und Kräuterrahm (F, 17, 18, 19a, 24)
Tagesgericht 2 (Regional & lecker)	Gyros Pfanne (Pute) mit mediterranem Gemüse, hausgemachtem Tsatsiki und Pommes (G, 17, 24)	Rindergeschnetzeltes mit Wurzelgemüse und Kräuter-Reis (R, 24)	Hausgemachte Fleischküchle in Waldpilzrahm, dazu hausgemachte Spätzle (S, R, 17, 18, 19a, 24)	Schweinebraten aus dem Ofen mit Biersauce, Kartoffelknödeln und Bayrisch Kraut (S, 24)	Panierte "Maischolle" an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Bärlauch-Mayo (MSC, 17, 18, 19a, 20, 24)
Tagesgericht 3 (Highlight der Woche)	Burger vom Grill: Frisch gegrilltes Rindfleisch im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce und Pommes (R, 17, 19a, 24, 28)	Burger vom Grill: Frisch gegrilltes Rindfleisch im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce und Pommes (R, 17, 19a, 24, 28)	Burger vom Grill: Frisch gegrilltes Rindfleisch im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce und Pommes (R, 17, 19a, 24, 28)	Burger vom Grill: Frisch gegrilltes Rindfleisch im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce und Pommes (R, 17, 19a, 24, 28)	
Tagesdessert	 <p>Aus unserer Patisserie: Täglich frische Desserts in verschiedenen Variationen wie zum Beispiel „Schokomousse, Bayrisch Creme, frischer Obstsalat, Fruchtcreme“, bunt aus garniert.</p>				
Täglich frische Tagessuppe	<p>Freut euch auf unsere frisch gekochte Tagessuppe: Heißes, Kaltes oder Scharfes aus dem Topf: Von Cremesuppen über Brühen mit Einlage bis hin zum Eintopf. Lasst euch überraschen!</p>				
Große Salatbar	 <p>Unsere große Salatbar: Es erwarten euch jede Menge knackige Salatvariationen – sowohl Rohkost als auch lecker angemacht – zum Selbstportionieren, als kleiner Beilagensalat oder große Salatschale. Toppings, Essig und Öl in den verschiedensten Geschmacksrichtungen stehen zum Abrunden bereit.</p>				

Liebe Gäste, das Tagesgericht 1 kostet 6,45 €, inkl. Suppe und Dessert 8,70 €. Das Tagesgericht 2 kostet zwischen 7,55 € und 8,45 €, inkl. Suppe und Salat zwischen 9,80 € und 10,90 €. Die Tagessuppe und das Tagesdessert kosten jeweils 1,70 €.

Bitte beachten Sie, dass unsere Aktionsmenüs ohne Beilage bepreist sind. Gerne können Sie gegen Aufpreis aus unseren verschiedenen Beilagen (1,50 € pro Beilage) wählen. Freitags erhalten Sie zusätzlich ein Fleisch-Tagestipp von uns. Die dargestellten Preise gelten für die Mitarbeiter von Bertrandt. Gäste zahlen einen Aufpreis von 2,50 € für die Menüs. Das s.Bar-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen im Speiseplan vorbehalten!

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang im Betriebsrestaurant. Vielen Dank!