

# bertrandt – WOCHENKARTE



KW 19, 04.05.–08.05.

Radnationen bei uns zu Gast: Alpenländer – [www.fastbikeslowfood.de](http://www.fastbikeslowfood.de)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesgericht 1</b> (Vegetarisch für alle)	 Veganes Chili sin Carne mit Soja-Hack, Mais und Bohnen, dazu Tomatenreis (V,24,25) 6,45 €	 »FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion: Hausgemachtes Kartoffel-Blumenkohlgratin mit Kräutersauce (F,17,24) 6,45 €	 »FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion: Hausgemachte Kaspressknödel an knackigem Frühlingsgemüse und Kräutersauce (F,17,18,19a,24) 6,45 €	 »FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion: Hausgemachte pikante Linsenbolognese mit Tagliatelle und geschmortem grünen Spargel (V,19a,24) 6,45 €	 »FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion: Bruchsaler Spargelragout mit Kartoffeln oder hausgemachten Flädle (F,17,18,19a,24) 6,45 €
<b>Tagesgericht 2</b> (Regional & lecker)	 »FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion: Pasta Bolognese (Rind) mit Parmesan (R,17,19a,24) 7,55 €	 »FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion: Gebrautes Schweinerückensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Bärlauchknöpfe (S,17,18,19a,24) 7,55 €	 »FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion: Putengeschnetzeltes mit frischem Spargel in Rahmsauce, dazu Kräuterreis (G,17,24) 8,45 €	 »FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion: Rinderschmorbraten in der Rotweinsauce, dazu hausgemachte Spätzle (R,18,19a,24) 8,45 €	 Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (MSC,17,18,19a,20,24) 7,55 €
<b>Tagesgericht 3</b> (Highlight der Woche)	<b>Burger vom Grill:</b> Frisch gegrilltes Rindfleisch im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce und Pommes. Auch vegetarisch möglich! (R,17,19a,24,28) 9,45 €	<b>Burger vom Grill:</b> Frisch gegrilltes Rindfleisch im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce und Pommes. Auch vegetarisch möglich! (R,17,19a,24,28) 9,45 €	<b>Burger vom Grill:</b> Frisch gegrilltes Rindfleisch im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce und Pommes. Auch vegetarisch möglich! (R,17,19a,24,28) 9,45 €	<b>Burger vom Grill:</b> Frisch gegrilltes Rindfleisch im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce und Pommes. Auch vegetarisch möglich! (R,17,19a,24,28) 9,45 €	
<b>Tagesdessert</b> 1,70 €	<b>Aus unserer Patisserie:</b> Täglich frische Desserts in verschiedenen Variationen wie zum Beispiel „Schokomousse, Bayrisch Creme, frischer Obstsalat, Fruchtcreme“, bunt aus garniert.				
<b>Täglich frische Tagessuppe</b> 1,70 €	<b>Freut euch auf unsere frisch gekochte Tagessuppe:</b> Heißes, Kaltes oder Scharfes aus dem Topf: Von Cremesuppen über Brühen mit Einlage bis hin zum Eintopf. Lasst euch überraschen!				
<b>Große Salatbar</b>		<b>Unsere große Salatbar:</b> 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 verschiedenen Geschmacksrichtungen stehen zum Abrunden bereit. <b>Jetzt neu:</b> leckere Antipasti-Auswahl am Salatbuffet!			

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!