bertrandt – WOCHENKARTE

KW 45,
02.11.–06.11.

Auf Genusstour: von Frankreich bis nach Mexiko – www.fastbikesslowfood.de

FAST BIKES & SLOW FOOD

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht 1 (Vegetarisch für alle)	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Tortellini in fruchtiger Tomatensugo mit frischem Basilikum und grünen Erbsen, dazu Parmesan (F,17,19a,24) 6,45 €	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Hausgemachte gefüllte Paprikaschote mit geschmortem Grünkern, Gemüsebett und gelber Paprikarahmsauce (V,19a,24,25) 6,45 €	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Hausgemachte Tortilla-Wraps, gefüllt mit mexikanischem Gemüse, dazu Koriander-Reis und Avocado-Dip (F,19a,24) 6,45 €	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Hausgemachtes Kartoffel-Kürbisgratin an Petersilien-Pesto (F,17,24) 6,45 €	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Hausgemachte gefüllte Kräuterflädle mit Käse gratiniert, auf buntem Rahmgemüse (F,17,18,19a,24) 6,45 €
Tagesgericht 2 (Regional & lecker)	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Pikantes ungarisches Hühnchengulasch mit frischer Paprika und Butterknöpfle (R,18,19a,24) 8,45 €	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Schwäbische Linsen mit hausgemachten Spätzle und einem Paar Saitenwürstle (S,18,19a,24) 7,55 €	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Bratensauce (S,18,19a,24) 7,55 €	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Im Ofen geschmorter Burgunderbraten vom Weiderind, dazu hausgemachte Kartoffelknödel und Rahm-Wirsing (R,17,24) 8,45 €	**»FAST BIKES & SLOW FOOD«-Aktion:** Hausgemachter Backfisch vom Seelachsfilet an hausgemachtem Kartoffelsalat mit Sauce Remoulade (MSC,17,18,19a,20,24) 7,55 €
Tagesgericht 3 (Highlight der Woche)		**Highlight der Woche:** Frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, kleinem Beilagensalat oder Dessert. **Optional als Trüffel-Pasta mit frisch gehobeltem Trüffel.** (F,17,19a,24) 10,90 €/ 17,25 €	**Highlight der Woche:** Frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, kleinem Beilagensalat oder Dessert. **Optional als Trüffel-Pasta mit frisch gehobeltem Trüffel.** (F,17,19a,24) 10,90 €/ 17,25 €	**Highlight der Woche:** Frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, kleinem Beilagensalat oder Dessert. **Optional als Trüffel-Pasta mit frisch gehobeltem Trüffel.** (F,17,19a,24) 10,90 €/ 17,25 €	
Tagesdessert 1,70 €	**Aus unserer Patisserie:** Täglich frische Desserts in verschiedenen Variationen wie zum Beispiel „Schokomousse, Bayrisch Creme, frischer Obstsalat, Fruchtcreme“, bunt ausgarniert.				
Täglich frische Tagessuppe 1,70 €	**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!				
Große Salatbar	**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 verschiedenen Geschmacksrichtungen stehen zum Abrunden bereit. **Jetzt neu:** 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, das 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!

s.Bar®
Natürlich nachhaltig