ABHOL - KARTE

ADITOL	- I//\/I/ I L	_	
Speisen-Abholzeiten			
Mittwoch bis Samstag		17:30 bis 19:30 Uhr	
Sonntag		12:00 bis 13:45 Uhr	
	sowie	17:30 bis 18:30 Uhr	
Telefonische Bestellung (0761-620550) <i>oder</i> Mai	l: info@gasthaus	s-kreuz-kappel.de	
Mittwoch bis Samstag	ab	14:00 bis 19:00 Uhr	
Sonntag	ab	10:00 bis 19:00 Uhr	
BITTE FRÜHZEITIG	BESTELLEN		
Montag & Dienstag	Ruhetag (\rightarrow kein Telefondienst)	
Wir verpacken unsere Gerichte in 100% kompostier	baren Bio-Boxer	oder Mehrweg-Pfand-Be	echer)
Abhol-Gerichte (Beilagen werden <i>ex</i>	<i>tra</i> verpack	t)	
Kappler KALBFLEISCH-KÜCHLE ,		•	
Rahmsauce (extra), hausgemachte Spätzle			17,50
Schwarzwälder RINDSROULADE "aus der Obe	erschale" in eige	ener Sauce,	
hausgemachte Spätzle	3	,	21,50
Hausgemachte SEMMELKNÖDEL (vegetarisc	h) mit Kohlrabi	i & Karotten,	
Waldpilz-Rahmsauce (extra)			19,50
Geschmortes HIRSCHRAGOUT "aus Süddeuts	chland" mit Pre	eiselbeeren (extra),	
hausgemachte Spätzle			23,50
Frisches LACHSFILET "gedünstet",			
Sauce Riesling (extra), Feine Nudeln			23
Unser "ABHOL-TÖPFLE": Schweinelendchen i	n Champignon	s-Rahmsauce,	
Schwarzwälder Speckscheibe, hausgemachte S		,	22
C : I . O D :I	. 11		
Gerichte & Beilagen zum Zusamme	nstellen		
Panierte Kalbsschnitzel "aus dem Kalbsnüssle"			15,50
Panierte Schweinerückenschnitzel	17		12,50
Hokkaido-Kürbis-Ingwercremesuppe mit eigen	em Kernöl		9,50
Kleiner Salatteller mit Hausdressing (extra)			6
Badische Flädlesuppe (Rinderkraftbrühe)			6
Portion hausgemachte Spätzle / Pommes frite		- 1	4,50
Portion Schwenkgemüse / unser Rahmwirsing		r Kotkraut	6
Hausgemachte Rahmsauce	je 200ml		3
Hausgemachtes Sauerrahm-Salatdressing	je 200ml		3

je 200 ml

2,50

Hausgemachte Burgundersauce