

Bleiben Sie Gesund, Genießen Sie zu Hause!

Ihr Highlight zum langen Mai-Wochenende (vom 1. Mai bis 3. Mai 2020)

Spargelsalat mit Garnelen

Crêpinette vom Schweinefilet mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Mohn-Mousse mit Mangosalat

(35€)

Bestellung bis eine Stunde vor Abholung

Abholung Freitag bis Sonntag von 10.30 Uhr – 14.30 Uhr & 17.00Uhr – 18.30Uhr

Tägliche Speisekarte

Vorspeisen

Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce	je Portion	13,50€
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Balsamicodressing ^{1,2}	je Portion	13,50€
Mit Zitronenblättern geräucherter Wildlachs mit Sahnemeerrettich	je Portion	13,50€
Hausgeräucherte Entenbrust auf Salat von Champagnerlinsen ^{1,2}	je Portion	13,50€
Rote Bete Salat mit Walnüssen und Ziegenkäse	je Portion	12,00€
Frischer grüner Spargel in Tomatenvinaigrette ^{1,2}	je Portion	13,50€
Hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Sauternesgelee und Safranäpfel	je Portion	20,00€

Suppen (je Suppen-Glas veranschlagen wir 1€ Pfand)

Klare Ochsenschwanzessenz	je 400ml	9,00€
Karotte-Ingwer-Suppe	je 400ml	7,50€
Tomatensuppe (vegan)	je 400ml	7,50€
Spargelcremesuppe	je 400ml	7,50€
Curry-Apfel-Suppe	je 400ml	7,50€
Rindfleisch-Eintopf	je 400ml	9,00€
Wild-Essenz mit Reh-Klößchen	je 400ml	9,00€

Hauptgerichte*

Beilagen zur Vervollständigung Ihres Gerichts finden Sie auf der nächsten Seite

Frischer Bruchsaler Stangenspargel (Sous vide gegart)	Rohgewicht 500 gr.	16,00€
Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsauce	je Portion	12,50€
Schweinebäckchen mit Linsengemüse	je Portion	11,50€
2 Entenkeulen in Orangen-Pfeffer-Sauce	je Portion	15,00€
2 Königin Pastetchen mit Geflügel-Champignons-Ragout	je Portion	12,00€
Hühnerfrikasse in Rieslingsauce	je Portion	8,00€
Königsberger Klopse in Kaperntunke (100% Rindfleisch)	je Portion	10,00€
Kutteln und Wurzelgemüse in heller Estragonsauce oder saure Kutteln	je Portion	10,00€
Ochsenzunge in Madeira	je Portion	10,00€
Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsauce	je Portion	10,00€
Schwäbischer Sauerbraten mit eigener Sauce	je Portion	10,00€



Ungarischer Rindersaftgulasch in eigener Sauce	je Portion	10,00€
Hausgemachte Rinderroulade (100% Rindfleisch) in Rotweinsauce	je Portion	10,00€
Kohlroulade (aus 100% Rindfleisch) in Zwiebelsauce	je Portion	10,00€
Currygeschnetzeltes vom Kalb mit Mango und Ananas	je Portion	10,00€
Kalbsrahmgulasch in Rahmsauce	je Portion	10,00€
Kalbsblanquette vom Tafelspitz in Weißweinsauce	je Portion	12,50€
Osso buco (Kalbfleischscheiben) in Wurzelgemüsesauce	je Portion	15,00€

Wildgerichte*

Hirschgulasch in Wacholderrahm	je Portion	12,50€
Hirschbraten in Mispelsauce	je Portion	15,00€
Rehgulasch in Pilzrahmsauce	je Portion	18,00€

Vegetarische & Vegane Gerichte*

Vegetarischer Lauch-Kuchen	je Portion	4,50€
Vegetarische Maultaschen mit Gemüse-Grünkernfüllung und Möhrensauce	je Portion	10,00€
Vegane Kohlköpfe mit Tomatensauce	je Portion	10,00€
Vegane Kichererbsenpuffer	je Portion	10,00€

Beilagen*

Karotten-Ingwer-Gemüse (vegan)	je Beilage	4,00€
Kohlrabi (vegan)	je Beilage	4,00€
Buntes Bohngemüse (vegan)	je Beilage	4,50€
Sämiges Schwarzwurzelgemüse (vegan)	je Beilage	4,50€
Paprika-Tomaten-Auberginen-Ragout (vegan)	je Beilage	6,50€
Apfelrotkraut	je Beilage	4,00€
Neue Kartoffeln	je Beilage	4,00€
Gemüsereis	je 200gr	4,50€
Butterreis	je Beilage	3,50€
Hausgemachte Gnocchi	je Beilage	5,00€
Hausgemachte Semmelknödel	je Stück	1,50€
Handgeschabte Spätzle	je 200gr	3,50€

Desserts

Mousse au Chocolat mit Passionsfruchtpüree	je Dessert	6,50€
Bayrisch Creme mit Erdbeersalat	je Dessert	6,50€
Zitronencreme mit Rhabarber	je Dessert	6,50€

Weinempfehlung

Fragen Sie uns gerne nach einem passenden **Wein zum Mitnehmen!**

Bestellung & Abholung

Gerne können Sie die Gerichte bei uns abholen:

Montag bis Sonntag, täglich zwischen **10.30 Uhr – 14.30 Uhr** und **17.00 Uhr – 19.00 Uhr**

 **07441 / 9192 – 0**

* Die gekennzeichneten Gerichte sind kalt verpackt und sollten für ungefähr 10 Min. im Wasserbad erhitzt werden. Auf Wunsch richten wir Ihnen die Gerichte auch heiß zum direkten Verzehr zu Hause an.

Die Außerhaus-Speisekarte entspricht dem Stand vom 28.04.2020

¹ mit Farbstoff | ² Antioxidationsmittel

☆☆☆
WARTECK

Seite 2

Inh. Oliver Gläbel | Stuttgarter Str. 14 | 72250 Freudenstadt | 07441/9192-0 | info@hotelwarteck.com