Fassbender

CHOCOLATIER • PATISSIER • TRAITEUR

Frisch & Knackig

Feel Good Bowl 10,90
Feldsalat / Rotkohl- Avocadosalat / Kirschtomaten
Knusprig gebratene Kartoffelwürfel

Winter Bowl 8,90
Feldsalat / Kirschtomaten /Ziegenkäse mit Honig gratiniert
karamellisierte Walnüsse

Feldsalat mit Garnelen
Getrockneten Tomaten / Oliven / Aioli 13,90

***

...dazu unser hausgemachtes Dressing und Pain Paillasse Brot

Unsere hausgemachten Quiches

...der Klassiker **Lorraine**

...**Spinat** -vegetarisch-

...**Mediterran**, mit Ziegenkäse und Feige

...dazu ein knackiges Salat-Bouquet

7,60

Sandwichs

Ziegenkäse French Toast 7,95
mit Feigensenf und Honig an bunten Salaten

Avocado French Toast 7,95
mit Tomaten-Pesto an bunten Salaten

01/12-2019

Preise in € incl. MwSt. SuMa, KöMi, BnSt, KöJa

Fassbender

CHOCOLATIER • PATISSIER • TRAITEUR

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern 5,50

Wirsing Kartoffel Möhren Eintopf 5,90

Tomatencremesuppe 5,50

Cremige Rosenkohlsuppe mit Speckkrusteln 5,50

Dezember Special

Geräucherte Entenbrust
mit Apfelragout, Walnüssen und Feldsalat
11,90

Frische Ravioli
gefüllt mit Wildschweinragout
in Preiselbeer Butter
9,80

Gänse Cassoulet
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen
13,90

Hausgemachte Rheinische Reibekuchen 8,00
mit Schwarzbrot, Apfelmus und Grafschafter Rübenkraut
mit geräuchertem Lachs 11,00

Hausgemachte Frikadellen 8,20
auf lauwarmen Kartoffel Tomatensalat

Vegetarisches Gemüseragout 8,75
mit frischen Bandnudeln uns gehobeltem Parmesan

Hähnchen Reis Bowl 9,20
mit frischen Champignons, Bohnen und Kirschtomaten

Bei Fragen zu Allergenen-Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.