

IM VAKUUMBEUTEL

Klassische Gerichte im Vakuumbbeutel verpackt, ungeöffnet 3 Tage haltbar. Im Wasserbad erhitzen oder im Kochtopf zubereiten

Bergkäse-Spätzle Schmelzzwiebeln ^{a,c,g,h.3} Tomaten-Walnuss-Pesto	im Vakuumbbeutel	8.30 €
Graupenküchle ^{a,l,m} Gelbe Bete Kürbis-Ingwer-Chutney	im Vakuumbbeutel	9.30 €
Gerollte Maultäschle Frischkäse- Walnuss ^{a,c,g,h.3} Wirsing Petersilienpesto	im Vakuumbbeutel	9.30 €
Gerollte Maultäschle Rindfleisch- Sellerie ^{a,c,l,m} Wirsing Petersilienpesto	im Vakuumbbeutel	9.10 €
Fleischküchle ^{a,c,f,g,m} Ingwer-Karotten Blaue Zwiebelmarmelade	im Vakuumbbeutel	9.90 €
Hähnchenkeule ^{a,l} Süßkartoffel-Maronen-Füllung Ofengemüse	im Vakuumbbeutel	10.90 €

Alle Preise inkl. 7% MwSt. Speis. (COVID-19)

Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h.3) Walnüsse und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse

Gasthaus Blume - Unterdorf 2 - 79112 Freiburg Opfingen

Bäckchen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein ^{g,l,m} Weißes Bohnenmousse	im Vakuumbbeutel	15.30 €
Sauerbraten vom Rind Apfelrotkraut	im Vakuumbbeutel	11.40 €
Hirschragout ^m Wirsing	im Vakuumbbeutel	12.50 €
Geschmorte Entenkeule Apfelrotkraut	im Vakuumbbeutel	15.00 €
Helle Dinkelspätzle ^{a,c} Beilage	im Vakuumbbeutel	2.00 €
Kartoffelgratin ^g Beilage	im Vakuumbbeutel	2.00 €
Breite Kräuternudeln ^{a,c} Beilage	im Vakuumbbeutel	2.00 €
Bohnen-Mousse ^{g,l} Beilage	im Vakuumbbeutel	2.00 €

Alle Preise inkl. 7% MwSt. Speis. (COVID-19)

Allergen-Informationen: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) h.3) Walnüsse und -erzeugnisse l) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse

Gasthaus Blume - Unterdorf 2 - 79112 Freiburg Opfingen