

► IM VAKUUMBEUTEL

Klassische Gerichte im Vakuumbbeutel verpackt, ungeöffnet 3 Tage haltbar. Im Wasserbad erhitzen oder im Kochtopf zubereiten. Die Vakuumbbeutel sind aus Plastik und nicht kompostierbar.

Bergkäse-Spätzle Schmelzzwiebeln ^{a,c,g,h.3} Tomaten-Walnuss-Pesto	im Vakuumbbeutel	7.80 €
Graupenküchle ^{a,l,m} Gelbe Bete Kürbis-Ingwer-Chutney	im Vakuumbbeutel	8.50 €
Gerollte Maultäschle Frischkäse- Walnuss ^{a,c,g,h.3} Ofengemüse Petersilienpesto	im Vakuumbbeutel	8.50 €
Gerollte Maultäschle Rindfleisch- Sellerie ^{a,c,l,m} Ofengemüse Petersilienpesto	im Vakuumbbeutel	8.50 €
Kartoffelgratin Ziegenkäse ^g Ofengemüse	im Vakuumbbeutel	9.50 €
Fleischküchle ^{a,c,f,g,m} Ratatouille Blaue Zwiebelmarmelade	im Vakuumbbeutel	9.40 €

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	14.30 €
Lamm-Tomatenragout ^{l,m} Weiße Bohnen Aubergine Zwiebelmarmelade	Klassisch	14.90 €
Hahn im Riesling ^{a,l} Champignons Ofengemüse	im Vakuumbbeutel	10.30 €
Geschmorte Kalbshaxe (ohne Knochen) ^{l,m} Ratatouille Gremolata	im Vakuumbbeutel	10.30 €
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 €

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