

Allmählich beginnt
man geduldig zu lächeln ...

Liebe Gäste,

auch in den kommenden Wochen werden wir uns weiter in Geduld üben müssen. Man bekommt fast schon das Gefühl, dass diese **außergewöhnliche** Zeit zur **Normalität** wird. Deshalb bieten wir Ihnen fast schon „normal“ weiterhin unser **außergewöhnlich gutes Tagesgericht** zur Abholung am Mittag:

Das „kleine“ Menü mit Suppe und Hauptgericht für 9,50 Euro.

Einfach am Vortag bis 21 Uhr vorbestellen und dann am nächsten Tag zwischen 12 und 13 Uhr bei uns abholen.

Für Abholungen nutzen wir weiterhin Bio-Einweggeschirr, das zu 100% kompostier- und biologisch abbaubar ist.

Bestellungen einfach:

telefonisch 07748/254 oder per

WhatsApp auf 0151 64 54 81 83 oder

E-Mail: info@landhotel-haringerhof.de

TAGESANGEBOT · KW 08

Montag, 22. Februar

Brühe vom Tafelspitz mit Grieß-Klößchen

Haringer´s Äplermagronen
mit Apfelmus

Dienstag, 23. Februar

Riesling-Cremesuppe

Piccata von der Putenbrust (Putenschnitzel in Ei-Käse-Hülle) mit Tomatensauce, hausgemachten Nudeln und Brokkoli

Mittwoch, 24. Februar

Kartoffelcremesuppe

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und buntem Rahmwirsing

Donnerstag, 25. Februar

Schwarzwälder Gerstensuppe

Pollo Fino (feines Hühnchen)
an Sauce Cafe de Paris, Rosmarinkartoffeln und Bohnen

Freitag, 26. Februar

Wildrahmsuppe Hubertus

Rassiges Chili con Carne mit Reis und Ofentomate