

Liebe Gäste,

wir haben unser Restaurant wieder zu den normalen Zeiten für Sie geöffnet:

Warme Küche (Speisen à la carte)

11.30 - 14.00 Uhr

18.00 - 22.00 Uhr

Donnerstag Ruhetag

Parallel bieten wir weiterhin unser Tagesgericht zur Abholung am Mittag. **Das „kleine“ Menü, wahlweise mit Suppe oder Salat und ein 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 ODER Sie genießen das Tagesgericht wieder direkt bei uns.

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, ob Sie bei uns im Haringerhof speisen möchten, so dass wir uns entsprechend darauf einrichten können.

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 38

Montag, 14. September

Kartoffelcremesuppe

ODER Bunter Blattsalat

Selbstgemachte Bolognese
auf hausgemachten schmalen Nudeln
mit frischen gehobeltem Parmesan
und Basilikum-Öl

Dienstag, 15. September

Tomatencremesuppe

ODER Bunter Blattsalat

Schweinesteak an grober Senfsauce,
Rosmarinkartoffeln und ZucchiniGemüse

Mittwoch, 16. September

Schwarzwälder Gerstensuppe

ODER Bunter Blattsalat

Klingelberger Schüsselfleisch (Ragout vom Kalb,
das in reichlich Riesling vom Klingelberg „Ortenau“
geschmort wurde) dazu breite Nudeln

Donnerstag, 17. September

RUHETAG

Freitag, 18. September

Grießsuppe mit Gemüsewürfel

ODER Bunter Blattsalat

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln,
Karotten und Preiselbeeren

Samstag, 19. September

Brühe vom Tafelspitz mit Flädle

ODER Bunter Blattsalat

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites