

**In kleinen Schritten
zurück zur Normalität.**

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 42

Montag, 12. Oktober

Blumenkohlcremesuppe
ODER Bunter Blattsalat

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln,
Karotten und Preiselbeeren

Dienstag, 13. Oktober

Haringer´s Kürbissuppe
ODER Bunter Blattsalat

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

Mittwoch, 14. Oktober

Brühe vom Tafelspitz mit Backerbsen
ODER Bunter Blattsalat

Rahmschnitzel vom Schwein
mit hausgemachten Knöpfe und Bohnen

Donnerstag, 15. Oktober

RUHETAG

Freitag, 16. Oktober

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)
ODER Bunter Blattsalat

Fischknusperle auf Rahmspinat,
Petersilienkartoffeln und Remouladensauce

Samstag, 17. Oktober

Riesling-Cremesuppe
ODER Bunter Blattsalat

Hähnchenbrust unter der Senfkruste,
knusprige Kartoffelecken und Grilltomate