

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 43

Montag, 19. Oktober

Karotten-Kokos-Suppe
ODER Bunter Blattsalat

Haringer's Landbier-Ragout vom Rind,
hausgemachte Knöpfe und Apfelrotkohl

Dienstag, 20. Oktober

Tomatencremesuppe
ODER Bunter Blattsalat

Hacksteak mit buntem Rahmwirsing
und Kartoffelpüree

Mittwoch, 21. Oktober

Kartoffelcremesuppe
ODER Bunter Blattsalat

Frikassee von der Putenbrust
mit Gemüsereis und Brokkoli

Donnerstag, 22. Oktober

RUHETAG

Freitag, 23. Oktober

Geflügelcremesuppe
ODER Bunter Blattsalat

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites

Samstag, 24. Oktober

Wildrahmsuppe Hubertus
ODER Bunter Blattsalat

Schweinesteak an Sauce Café de Paris,
Rosmarinkartoffeln und glasierte Karotten