



DIE SÄGE
Lokal

MITTAGSTISCH - WOCHENKARTE

15. bis 17. September 2021

WAS KLEINES VORWEG

Gemüsecremesuppe // 5,50



Gemischter Salat mit geräucherter Forelle // 5,50

HAUPTGERICHTE

Pasta

mit Lachs-Sahne-Soße // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50

Gebratener Tofu

auf Graupenrisotto mit Kokosmilch // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50



Rindergulasch

mit Pommes Frites // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50

Fischfilet

mit Gemüsepfanne // 11,50

als 3-Gang-Menü // 20,00

NACHSPEISEN

Schokoeiscreme mit Vanillesoße // 4,50

Sorbetvariation // 4,50

Alle Speisen gibt es natürlich auch zum Abholen!





DIE SÄGE
Lokal

UNSERE DAUERBRENNER

Zwiebelrostbraten

(200 g) / Kräuterbutter / Pommes Frites / kleiner Salat // 29,50



Sägeschnitzel

mit Meerrettich-Senf-Sägebrotbrösel-Panade / Bratkartoffeln / kleiner Salat // 19,50



Bio-Lachsfilet

Pak Choi / Kartoffelplätzchen / Hoi-Sin-Aioli // 26,50

Fragt das Servicepersonal nach
unserem hochwertigen
3-Gänge-Business-Menü

3-Gänge-Business-Menü

nach Tagesangebot // 45,00

Glutenfrei, laktosefrei, vegan?

Da wir alles selbst zubereiten, wissen wir genau was in unseren Speisen drin ist. Auf Unverträglichkeiten und Co. nehmen wir gerne Rücksicht, bitte gebt uns einfach einen Hinweis, wir kümmern uns darum. Unsere Karte ist selbstverständlich hinreichend gekennzeichnet. Ferner haben wir noch eine Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte auszeichnet.

