



DIE SÄGE
Lokal

MITTAGSTISCH - WOHENKARTE

Mittwoch, 13.10. bis Freitag, 15.10.2021
(11:30 bis 14:00 Uhr)

WAS KLEINES VORWEG

Kürbissuppe // 5,50

Gemischter Blattsalat // 5,50



HAUPTGERICHTE

Fisch-Burger

mit Pommes frites und Salat // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50

Pasta Bolognese

mit geriebenem Käse // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50

Sellerieschnitzel

mit Tomatensoße und Reis // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50



Rinderroulade

mit Kartoffelstampf // 11,50

als 3-Gang-Menü // 20,00

NACHSPEISEN

Panna Cotta mit Fruchtspiegel // 4,50

Eisvariation // 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

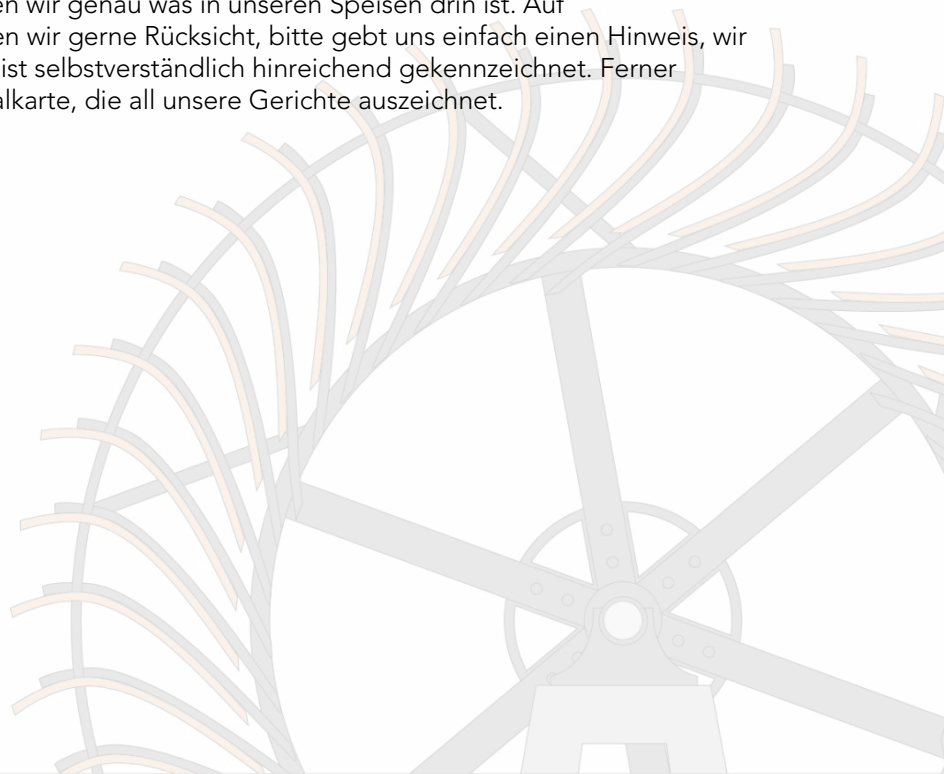


Bio-Lachsfilet

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

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.





DIE SÄGE
Lokal

zu guter Letzt

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 geschwärzt
- 7 geschwefelt
- 8 mit Süßungsmitteln
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst

PREISE

Die Preise in unserer Karte verstehen sich in Euro und inklusive 7 % MwSt. bei Speisen sowie 19 % MwSt. bei Getränken.

