



DIE SÄGE  
Lokal

---

## MITTAGSTISCH - WOCHEKARTE

---

Mittwoch, 24.11. bis Freitag, 26.11.2021  
(11:30 bis 14:00 Uhr)

### WAS KLEINES VORWEG

**Gemüsecremesuppe** // 5,50



**Reissalat**

mit Oliven und Rucola // 5,50 <sup>(6, 7)</sup>



### HAUPTGERICHTE

**Couscous-Gemüsepfanne** // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50



**Currywurst**

mit Pommes Frites // 8,50 <sup>(5, 9)</sup>

als 3-Gang-Menü // 17,50

**Paniertes Seehechtfilet**

auf Kartoffelsalat mit Remouladensoße // 8,50 <sup>(2, 7)</sup>

als 3-Gang-Menü // 17,50

**Hühnerfrikassee**

mit Nudeln // 11,50 <sup>(7)</sup>

als 3-Gang-Menü // 20,00

### NACHSPEISEN

**Zitronengras Crème brûlée** // 4,50

**Schokomousse** // 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

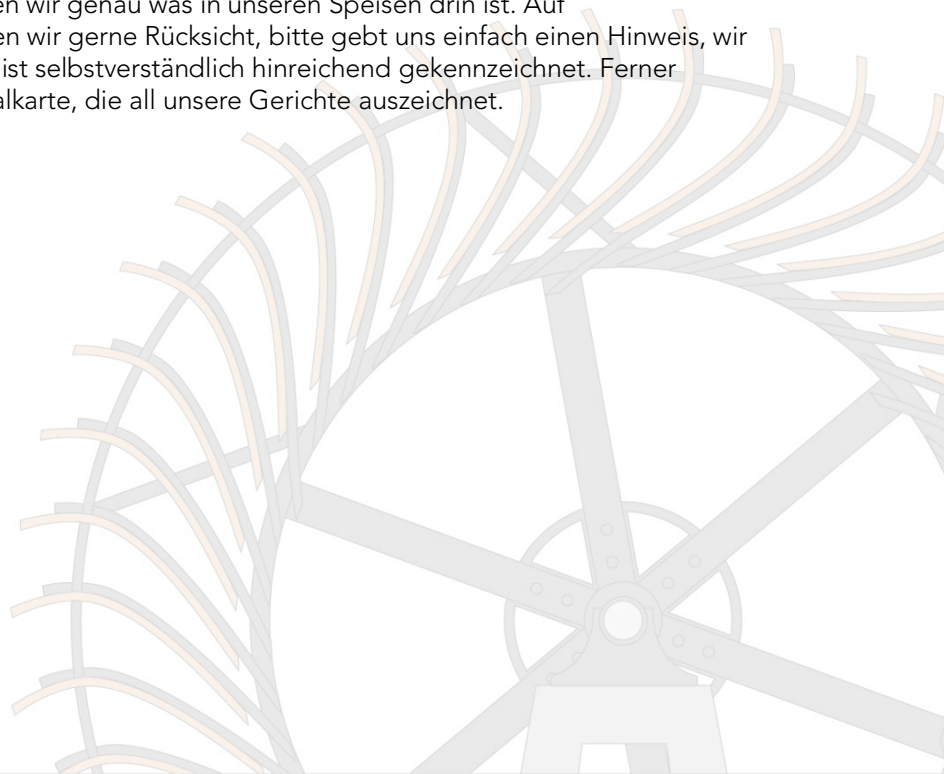


### Bio-Lachsfilet

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.

