



DIE SÄGE
Lokal

MITTAGSTISCH - WOCHENKARTE

Mittwoch, 25.05. und Freitag, 27.05.2022
(12:00 bis 14:00 Uhr)

Achtung: Am Donnerstag, den 26. Mai 2022 bieten wir mittags unsere Abendkarte an.

WAS KLEINES VORWEG

Salat vom Gemüsebeet // 5,90



Leichtes Knoblauchsüppchen

geröstete Brot-Thymiancroutons // 5,90

HAUPTGERICHTE

Ricotta-Spinat-Ravioli

Basilikumbutter / Babyblattspinat /
Datteltomaten // 9,00 als 3-Gang-Menü // 18,50



Ochsenzungenscheiben in Burgundersauce

Pariser-Rahm-Erbesen / neue Kartoffeln // 13,90 als 3-Gang-Menü // 21,50

Gebratene Forellenfilets in Zitronen-Kräuterbutter

Babyblattspinat / neue Kartoffeln // 14,90 als 3-Gang-Menü // 22,50

NACHSPEISE

Cassis-Sorbet

auf frischen Früchten // 5,90

Alle Speisen gibt es natürlich auch zum Abholen!





DIE SÄGE
Lokal

à la Carte

Sägeschnitzel mit Sägebrotbrösel-Panade

Speckbohnen // 19,90
...mit Setzei // 21,80

Quinoa Bowl

schwarz-weißer Quinoa / Kichererbsen / Avocado / grüner Spargel / getrocknete
Tomate / Kräuter / Oliven / Kresse / Sprossen // 15,90
...mit Spiegelei // 17,90



SPARGEL...

Gefüllter Kräuterpfannkuchen

Saftschinken / weißer Spargel / Nussbutter / wahlweise Sauce Hollandaise // 20,90

vegetarisch gefüllter Kräuterpfannkuchen

weißer Spargel / Nussbutter / wahlweise Sauce Hollandaise // 18,90



Kalbsschnitzel (120 g)

250 g frischer Spargel / Kratzete / Hollandaise /
Neue Kartoffeln // 27,40

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.

