

# Kickers

---

## CLUB RESTAURANT

---

Familie Rörich

### U N S E R E W E I N E M P F E H L U N G



2012er Vina Sardasol Reserva  
Navarra, D.O. (Cabernet Sauvignon)  
0,2l 6,40 €



### T A G E S E S S E N

V O M 1 2 . B I S 1 6 . N O V E M B E R 2 0 1 8

#### Montag

Schlachtplatte mit Kesselfleisch, Leber- & Griebenwurst,  
Fildersauerkraut und Kartoffelpüree

#### Dienstag

Hackbraten mit Rahmsauce dazu Bandnudeln & Salatteller

#### Mittwoch

Gemüsecremesuppe

\*\*\*\*\*

Putenbruststreifen in Tomaten- Basilikumrahmsauce dazu Bandnudeln

#### Donnerstag

Wurstsalat mit Essiggurke und Röstkartoffeln

#### Freitag

Paniertes Rotbarschfilet mit Petersilienschmand und Kartoffel- Endiviensalat

---

**Tagesessen von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr (nur solange der Vorrat reicht)**  
**Montag bis Donnerstag für 8,00 € / Fisch am Freitag 9,90 €**

---

Unsere Tagesgerichte können alle Allergene enthalten  
und sind daher nicht für Allergiker geeignet. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Liebe Gäste,  
bald ist wieder Weihnachten. Wir sind auch an den Weihnachtsfeiertagen  
& Silvester für Sie da ! Am 23. & 24.12. und 1.1. haben wir geschlossen!  
Über Ihre rechtzeitige Tischreservierung würden wir uns freuen!  
Ihre Familie Rörich mit Team

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden  
Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld  
(1 mit Farbstoff/2 mit Konservierungsstoffen/  
3 mit Nitritpökelsalz/4 mit Antioxidationsmitteln/  
5 mit Süßungsmitteln/6 mit Phosphat/  
7 mit Geschmacksverstärkern/  
8 geschwefelt/ 9 mit Koffein/10 gewachst  
Liste mit Allergenen wird vom Service ausgehändigt)

# Kickers

---

## CLUB RESTAURANT

---

Familie Rörich

### E M P F E H L U N G E N V O M K Ü C H E N C H E F

**Kürbiscremesuppe** mit Kernöl & Croûtons

5,30 €

**Karamellisierte Ziegenfrischkäse** an Wildkräutersalat  
dazu Rote Beete- Carpaccio und Weißbrot

9,40 €

**Knusprige ¼ Gans** Bratapfel gefüllt mit Maronenpüree an Orangensauce  
mit Apfelblaukraut dazu Kartoffel- & Semmelknödel

24,80 €

**Gulasch vom Spreewälder Hirsch** mit Preiselbeerbirne  
und Speckrosenkohl dazu Spätzle

19,50 €

**3 hausgemachte Wildbratwürstle von Hirsch & Wildschwein**  
mit Steinpilzrahmsauce Spätzle und Ackersalat

15,50 €

**Schwäbischer Sauerbraten vom Bioland Limousinrind** mit Spätzle und buntem Salat

16,80 €

### U N S E R E W E I N E M P F E H L U N G

2012er Vina Sardasol Reserva Navarra, D.O. (Cabernet Sauvignon)

0,2 l 6,40 €

### D E S S E R T E M P F E H L U N G

**Beschwipste Zwetschgen** mit Creme Bruleé & Zwetschgensorbet

6,90 €

**1 Kugel hausgemachtes Fruchtsorbet**

(Williams, Sauerkirsch, Passionsfrucht, Erdbeer, Zwetschge)

2,10 €

Wahlweise mit Sekt aufgefüllt

5,90 €

---

Unsere Wochengerichte können alle Allergene enthalten  
und sind daher nicht für Allergiker geeignet. Wir bitten um Ihr Verständnis.



**zum Mitnehmen: 1 Glas  
hausgemachtes Gänseschmalz 4,50 €**

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden  
Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld  
(1 mit Farbstoff/2 mit Konservierungsstoffen/  
3 mit Nitritpökelsalz/4 mit Antioxidationsmitteln/  
5 mit Süßungsmitteln/6 mit Phosphat/  
7 mit Geschmacksverstärkern/  
8 geschwefelt/ 9 mit Koffein/10 gewachst  
Liste mit Allergenen wird vom Service ausgehändigt)