



<b>Aktuell Sortimentsliste "Menü im Glas"</b>				
<b>Produkt</b>	<b>Preis</b>	<b>Menge</b>	<b>Bestand?</b>	<b>Bemerkung</b>
Offene Produkte, Pasteten, Käse, diverses aus unserer Wochenkarte				Rillettes offen.....
<b>Neu:</b> Wirsingintopf mit Kassler und Bauernbratwurst	11,80	3 Port.	2	Größeres Glas
<b>Cocos Curry Chicken</b>	11,80	2 Port.	Wieder da	
<b>Biberacher Kalbsrahmguläschle</b> , aus der Keule	14,80	2 Port.	Wieder da	ab Fr 08.01. 16:30
<b>Bouillabaisse</b> , fertiger Sud, für alle Fans jetzt auch daheim	6,00	1 -2 Port.	in Arbeit	Ab Fr 16:30
<b>Scharfer Holunder</b> (Pastete, Käse)	4,50	150 gr.	Wieder da	
<b>Cassoulet</b> mit Ente und Saucisse de Toulouse	11,80	2 Port.	da	
<b>Rinderbraten provençalisch</b>	12,80	2 Port.	da	3 mal
<b>Chefs Maultaschen</b> Vakumiert	11,80	1kg	da	Frisch aus dem Sud
<b>Vegi: Süßkartoffelmaultaschen mit rosa Linsen</b>	12,80	1kg	da	
<b>Wieder da: Ablinsen mit eigenem Kassler Hals</b>	9,80	2 Port.	aus	
Kornellkirschenrelish (Ente, Wild)	5,00	145 gr	da	
<b>Orangenconfit (Pastete, aufs Brot)</b>	5,50	180 gr.	Wieder da	
<b>Vegi:</b> Ebereschenschutney, Rarität	5,80	145 gr.	da	
<b>Badischer Thunfisch</b>	5,50	145 gr.	Wieder da	
<b>Rillettes</b> (hausgemachtes franz. Schmalzfleisch)	4,80	145 gr	aus	
Hausgemachte Wildpastete nach französischer Art	7,80	200 gr.	Im Moment aus	
<b>Hirschragout mit Steinpilzen</b>	15,80	2 Port.	Wieder da	ab Fr 08.01. 16:30
<b>Vegi:</b> diverse Produkte von Vidal einem uns persönlich bekannten feinen Produzenten aus St. Jean du Bruel	4,40	290 ml	da	
Leindotteröl	8,90	250 ml	da	
Remstal Bio Apfel Balsamessig	5,60	250 ml	da	
Kornellkirschenconfit			da	
<b>Neu:</b> Diverse französische Pasteten (mit Ente) von „Vidal“			da	Auch mit Trüffel und Foie Gras
Crème Caramel, La Biennommée			da	
Diverse bretonische Sardinen, von La Belle-Illoise	4,90-5,90	da	da	
Ablinsen			da	
<b>Bioquittengelée mit Rosmarin</b>	4	180 gr	da	