

# Tagesgerichte

18.10. – 22.10.2021

**KURHAUS**  
Kulinarik + Kultur  
...von hier

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
<b>Montag</b>	Schweinehalssteak „Jäger Art“ mit Schweizer Rösti laktosefrei	Gebrautes Tilapiafilet mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu Kartoffelschnee laktosefrei
<b>Dienstag</b>	Knusper-Hähnchen in Kräutersauce, dazu Kartoffelwedges	Gedünstetes Hoki-Fischfilet auf Zucchini-Tomaten-Gemüse, dazu Butterreis laktosefrei
<b>Mittwoch</b>	Rinderfilet im Blätterteig, dazu Rahmsauce und Herzoginkartoffeln laktosefrei	Gebraute Lachsschnitte in Dillrahmsauce, dazu Safranreis
<b>Donnerstag</b>	Gefüllte Paprikaschote mit Butterreis und Tomaten-Basilikumsauce laktosefrei	Spanisches Fischragout in Süß-Sauersauce, dazu Butterreis
<b>Freitag</b>	Chilli con carne mit Baguette laktosefrei	Backfischfilet mit Quark-Dip, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

## Vegetarisch

Gebackene Kartoffelrollen gefüllt mit Frischkäse, dazu Reis und Tomatensauce

## BIOHACKERS TIPP DER WOCHE

Avocado-Zucchini-Auflauf  
mit Frischkäsecreme



[WWW.BIOHACKING-BD.COM](http://WWW.BIOHACKING-BD.COM)

[f Biohacking Bad Dür rheim](#)

[@biohacking\\_badduerrheim](#)

ENTFALTE DEIN NATÜRLICHES POTENTIAL

Bad Dür rheim wird Biohackers  
Heimat im Schwarzwald -  
Online & Real Life.

Unsere Tagesgerichte bieten wir Ihnen von Montag bis Freitag von 11.30 – 14.00 Uhr  
und ab 17.00 Uhr an. Auf Wunsch reservieren wir Ihnen gerne unter 07726 / 5000 einen Tisch.

**Tagesgericht 7,90 €**

Sie sind allergisch gegen bestimmte Inhaltsstoffe?  
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.