

Montag, 18.02.19

Täglich von 12-14.00 Uhr Business-Brunch 10,00 ?

- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze & Bratkartoffeln**
serviert mit Kopfsalat € 9,80
- Gemüse Burger Kräuterban mit feurigem Humus** Zwiebeln, Tomaten & Salat - (Gemüsepaddy vegan & selbstgemacht) dazu Pommes frites € 9,80
- Kichererbsensuppe** serviert mit **Brotchips & Brötchen** € 4,90
- Latte Tiramisu & 1 Stück Schwäbischer Apfelkuchen** mit Streusel aus unserer eigenen Konditorei € 5,90

Dienstag, 19.02.19

- Zartes Hühnchen-Geschnetzeltes mit Reis** € 9,80
- Pané mediterané (hausgebacker Brotfladen durch Langzeitgärung besonders kross) - vegan - mit Sojaschmand, Tomatenwürfele, Paprika und Reibegenuss überbacken** € 5,40
- Flädlesuppe in der Rinderkraftbrühe** dazu ein hausgebackenes Brötchen € 4,90
- XXL Kaffee und ein Stück Wiener Apfelkuchen** mit Vanilleeis & Sahne vom Konditormeister Wetzels & seinem wundervollen Team € 6,90

Mittwoch, 20.02.19

- Heute machen wir eine PAUSE** € 0,00
- Besuchen sie uns doch einfach mal online- www.suesses-online.com** € 0,00

Donnerstag, 21.02.19

- 2 Fleischküchle mit selbstgemachtem Kartoffelpüree und grünem Bohnengemüse** € 9,90
- Grünes Glück - Salatschüssel WinterZeit - Blatt- und Feldsalat mit Avocado, Quinowa & Minze garniert mit frischen Lebkuchencroutons** € 7,40
- Karotten-Ingwer-Suppe** dazu ein frisches Brötchen € 4,90
- Herzlich Willkommen zum Schwarzwälder Kirschtorten-Seminar mit Konditormeister Claus-Dieter Wetzels** Beginn 15.15 Uhr inkl. Verkostung, Vorführung, Urkunde & Rezept € 15,80

Freitag, 22.02.19

- Flammenkuchen-Pané mit Schmand, Speck & Käse** heiß und frisch überbacken € 6,40
- Frisch gebackener Pfannenkuchen mit Avocado-Creme & Bohnen** #überraschend vegan# € 6,90
- Deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln** serviert mit Brotchips € 4,90
- Pfannenkuchen mit heißen Kirschen** dazu Vanilleeis aus eigener Konditorei € 6,90

Lust auf Frühstück -: Wochenend-Frühstücksbuffet Samstag & Sonntag von 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr am Buffet: Mini-Brötchen, Crossants, Vollkorn- Milch-, Mohnbrötchen, Hefe- Nuß und Mohnzopf, Laugengebäcke und viele Spezialitäten aus unserer Backstube, Konfitüren aus eigener Konditorei, Rührei, Würstchen, Pfannenkuchen, Obst, Wurst- und Käseauswahl, Müsli, Joghurt, Brotaufstriche...und vieles mehr...inkl. Kaffee satt 15,90.

In der Kuchentheke finden sie täglich eine Auswahl von über 25 verschiedenen Kuchen und Torten, die noch in kleiner handwerklicher Manufaktur am Marktplatz gefertigt werden (auch vegan und glutenfrei). Der Konditormeister Claus-Dieter Wetzels kreiert auch für Sie Ihre ganz spezielle Torte für Ihr Event. Übrigens gibts bei uns in der Confiserie jede Menge "Glück" zum Jahreswechsel. Handmodellierte Marzipanschweine, Glücksklee, Glücksgebäck, handgerollte Champagner Trüffel....reinschauen lohnt sich.

Sollten sie Probleme mit Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten haben, sagen sie es doch einfach unsererm Servicepersonal oder fragen sie nach unserem Allergenordner.