

# Mittagszeit bim Ott es het solange es het

Gesunde Esskultur hat bei uns Tradition, damals wie auch heute, frisch gekocht, mit Liebe für Sie zubereitet und serviert.

Vor jedem Essen gibt's frisches Baguette, natives Olivenöl, Himalayasalz und Pfeffer ohne Aufpreis.

Dienstag 28.11	Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Toskanisches Polofino in Kräuter- Tomatensauce mit Penne	18,00
	<b>Vegetarisch</b> Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Überbackener Blumenkohl mit Käsesauce, Kroketten	18,00
Mittwoch 29.11	Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Nürnberger Rostbratwürstchen, Sauerkraut, Kartoffelpürrée	18,00
	<b>Vegetarisch</b> Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Auberginen – Reispfanne mit Fetakäse und Kräutern	18,00
Donnerstag 30.11	Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit hausgem. Spätzle	18,00
	<b>Vegetarisch</b> Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Balsamico – Linsengemüse mit geschmälzten Spätzle	18,00
Freitag 01.12	Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Fisch des Tages auf Gurkengemüse mit Butterkartoffeln	22,50
	<b>Vegetarisch</b> Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Gebratene Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce	18,00
Samstag 02.12	Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Ofenfrische Lammhaxe mit Gemüse und Kroketten	23,90
	<b>Vegetarisch</b> Hausgekochtes Süsspchen vom Tage Gemüseburger mit Tomaten Fruchtsauce und Nudeln	18,00

## Herbstliche Weinempfehlung

Britzinger Grauburgunder  
Weingut Behringer

1dl 4,40 / 2,5 dl = 9,81 / Originalflasche 26,50

Unseren Business Lunch servieren wir Ihnen von Dienstag bis Samstag 12.00 bis 13.45

Anmeldung zum Newsletter unter [www.ottshotel.de](http://www.ottshotel.de)

Ott's Hotel Leopoldshöhe, Müllheimerstrasse 4, 79576 Weil am Rhein, 0049 7621 98060