

Speisengaststätte
Timmerbeil

Tel.: 02331-81341

Abholzeiten:

Mittwoch bis Samstag

17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Sonntag

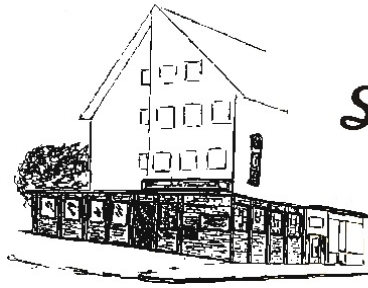
12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Montag + Dienstag

Ruhetage

**Inhaber: Manfred Timmerbeil
Boeler Strasse 106
58097 Hagen**



Speisengaststätte
Timmerbeil

Abholkarte Mittwochs bis Samstags

Schnitzel „Robert“

mit geschmorten Zwiebeln in pikanter Senfsauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat (A, D, E, H, I)

14,50 €

Schweinelendchen „Madagaskar“

3 Medaillons mit Paprika in grüner Pfeffersauce mit Sherry verfeinert, dazu Pommes frites und gemischter Salat (D, E, H)

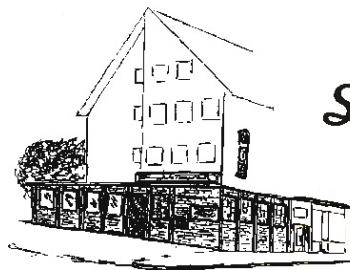
14,50 €

Argentinisches Rumpsteak (200 g) „Hubertus“
mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten und
gemischter Salat (A, D, E, K)

20,50 €

Schweingeschnetzeltes „Züricher Art“ vom Filet,
dazu Spätzle und gemischter Salat (2, 3, A, D, E)

15,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Unser Sonntagsangebot zum Mitnehmen:

Rindergulasch „Hausfrauen Art“
mit Rotkohl und Spätzle

13,50 €

Schnitzel „Robert“

mit geschmorten Zwiebeln in pikanter Senfsauce, dazu Pommes frites und
gemischter Salat (A, D, E, H, I)

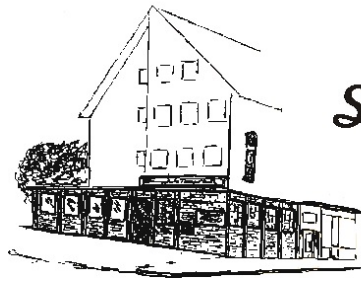
14,50 €

Argentinisches Rumpsteak (200 g) „Kräuterbutter“
mit Pommes frites und gemischter Salat (E)

19,50 €

Pfeffersteak (200 g) „Virginia“
Argentinisches Rumpsteak in einer Pfeffer-Cognac-Jus,
dazu Kartoffel-Ecken und gemischter Salat (2, 3, D, E)

20,50 €

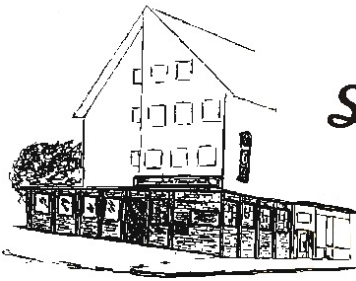


Speisengaststätte
Timmerbeil

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf Speisekarten und sonstigen Aushängen zu kennzeichnen:

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
13. Fleischerzeugnis mit Milcheiweiß
14. Fleischerzeugnis mit Eiklar
15. Fleischerzeugnis unter Verwendung von Milch
16. Fleischerzeugnis unter Verwendung von Sahne
17. Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß
18. Fleischerzeugnis mit Stärke
19. Koffeinhaltig



Speisengaststätte
Timmerbeil

Hauptallergene

- A Eier und Eierprodukte
- B Erdnüsse und Erdnussprodukte
- C Fisch und Fischprodukte
- D a Getreide / Produkte
- E Milch und Milchprodukte
- F Krebstiere und Produkte
- G Lupine und daraus gewonnene Produkte
- H Sellerie und daraus gewonnene Produkte
- I Senf und daraus gewonnene Produkte
- J Sesamsamen und daraus gewonnene Produkte
- K Sojabohnen und Sojaprodukte
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Weichtiere und daraus gewonnene Produkte
- N Schalenfrüchte und daraus gewonnene Produkte