

BRIEGEL

Alle Briegel warm
und kross mit Salatgarnitur ½ Briegel Briegel

Käse

Salami, Käse

Tomate, Käse

Schinken*, Käse

"Super-Briegel"
(Salami, Schinken*, Käse)

"Sal-To-Briegel"
(Salami, Tomate, Käse)

"To-Schi-Briegel"
(Schinken, Tomate, Käse)

SUPPEN

Große Kraftbrühe mit 2 Leberknödeln & Backerbsen

Fragen Sie bitte welche Suppe wir **heute sonst noch**
servieren können. (z.B. hausgemachter Gemüse-Eintopf mit
Würstchen, Cremesuppe mit Gemüse,
Gulaschsuppe oder großer Eintopf)
zu allen Suppen servieren wir Brot

SONSTIGES solange Vorrat reicht

Bitte wählen Kuchen oder Gebäck an unserer Vitrine!

Butterbrezel

„Clochard Menü“

Sardinen in Öl, Zitrone, Brot

Sardinen in Öl mit Chili, Zitrone, Brot

„Fromage en masse“

400 g Emmentaler in Würfeln,

Oliven, Gemüsegarnitur, Brot

OFENKARTOFFELN

„Leidenschaft“

leidenschaftlich schmilzt der Käse auf dem
Lauch und den gewürzten, gebutterten Kartoffeln.
(z.B. Emmentaler, Gouda) Gemüsegarnitur

"Rendezvous"

gewürzte & gebutterte Kartoffeln treffen sich mit Kräuterquark,
Sonnenblumenkernen & Croutons

"Liebestaumel"

Kartoffeln gebuttert, gewürzt, mit Sahnehering*,
Gemüsegarnitur, Croutons

"Versöhnung"

Schinken*, Tomaten, & Käse versöhnen sich
auf gewürzten und gebutterten Kartoffeln ***

"Blind Date"

Kartoffeln, gewürzt und gebuttert, treffen
5 Mini Frikadellen, Lauch,
etwas Kräuterquark & Käse im Ofen ***

"1001 Nacht"

Kartoffeln, gebuttert, vergnügen sich im Rausch orientalischer
Gewürze , Sesam und Sonnenblumenkernen mit Tomaten,
Lauchstreifen, etwas Kräuterquark & Käse im Ofen ***

CRÊPES

"Jambon/ Fromage"

2 Pfannkuchen gefüllt mit Kräuterquark,
Schinken, Lauch, Käse, Gewürze, Kräuter

"Provence"

2 Pfannkuchen gefüllt mit Kräuterquark, Salamischeiben,
Tomaten, wenig Lauch, Käse, Gewürze, Kräuter ***

"Vegetarien"

2 Pfannkuchen gefüllt mit Kräuterquark, Gemüse,
(z.B. Lauch, Tomate) Käse, Gewürze, Kräuter ***

KUCHEN & GEBÄCK

wählen Sie bitte aus der Vitrine
an der Theke



W Ü R S T L

Paar Weißwürste mit süßem Senf* & Brot
(oder mit Brezel, nach Vorrat)

Paar Saitenwürste mit Senf* & Brot

Paar Debreciner mit Meerrettich* oder Senf & Brot

S A L A T

"Beilagensalat"

Blattsalat, Gemüsegarntur

mit Hausdressing **oder**

mit Essig & Öl serviert

dazu Brot

Küchenöffnung

für Gerichte mit der Markierung ***

11.30 - 14 Uhr und 18 - 22 Uhr

* Laut Kennzeichnungsbestimmung §9 der Zusatzstoff-
Zulassungsverordnung sind wir verpflichtet auf folgende Zusatzstoffe
hinzuweisen, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:
Essiggurken, Sahnehering - mit Konservierungsstoff,
Schinken - Antioxidationsmittel, Phosphat. Meerrettich - geschwefelt
Suppen - Geschmacksverstärker, schwarze Oliven - geschwärzt,

Speisekarte

Frühling 2011



Café Balzac

W Ü R S T L **Inh. Rose Pfaff**
Hauptstraße 90
Heidenheim

Tägl. ab 10 Uhr geöffnet

www.cafe-balzac.de

Küchenöffnung

für Gerichte mit der Markierung ***

11.30 - 14 Uhr und 18 - 22 Uhr

Bitte fragen Sie uns,

**was wir Ihnen zu ungewohnter Stunde
zubereiten können.**

