

business-lunch  
freitag, 19 oktober 2018  
11.30 bis 15.00 uhr

- großer gemischter salat in balsamico-dressing mit gebratene provola 8,60 €
- fregola mit spinat & orangen 8,60 €
- sedanini mit hirsch polpette & gemüse in leichte tomatensauce 8,60 €
- schweine medallions mit spinat & käse überbacken dazu pommes 9,60 €
- kabeljaufilet „mediterrane art“ mit duftreis 10,60 €

de luxe

- rinderlendensteak mit wedges 13,90 €

dessert

- apfelkücherl mit eis 3,40 €

montag bis freitag von 11.30h bis 15.00h

currywurst mit pommes 7,90 €

**hausgemachter eistee**

eisette von lustenburg 3,50 €  
hagebuttenschalen, zitronenschalen, minze, himbeerblätter, brombeerblätter, anis & apfelsaft naturtrüb

baroness von apfeltau 3,50 €  
apfel, hagebuttenschalen, zitronenverbene, hibiskus, minze & apfelsaft naturtrüb

orangen blühchen wiesentanz 3,50 €  
china sencha, südsee Frücht, mate, minze, orangenschalen, kamille, ringelblumenblüten, kardamon & apfelsaft naturtrüb

sie können täglich die aktuelle businesslunch-karte auf unserer webseite  
[www.saha-cafe.de](http://www.saha-cafe.de) einsehen.

„ liken “ sie uns auf facebook: **saha cafe restaurant**

alle gerichte auch zum mitnehmen

Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in Euro einschließlich 19% MwSt  
info@saha-cafe.de [www.saha-cafe.de](http://www.saha-cafe.de)