



MEISTERBÄCKEREI

GLOBUS Steinofenbrot
Wir verwenden für unser Brot nur täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe, das schmeckt man

1.000 g
330



GLOBUS Malzkraftbrot
75/25 Weizenmischbrot, mit Malz und Ölsamen, 1 kg = 5.70

500 g
285



GLOBUS Dinkelzwilling
Dinkelbrot, 1 kg = 4.93

750 g
370



GLOBUS Vollkornsemmeln
Stück = 0.50

4 Stück
1.99 !

4 kaufen - nur 3 bezahlen



GLOBUS Fladenbrot mit Schwarzkümmel
100 % Weizenbrot, 1 kg = 5.10

500 g
255



GLOBUS Roggenbaguette
Mit Pfefferkruste, 1 kg = 8.96

240 g
215



GLOBUS Laugenbrezn
Stück = 0.68

5 Stück
340



GLOBUS Einback
Aus Butterhefeteig, Stück = 0.79

5 Stück
395



GLOBUS Käsekuchen
Hoch, ein ganzer Kuchen, 1 kg = 5.21

1.150 g
5.99



GLOBUS Himbeertorte
Biskuitorte, mit Himbeeren, 1 kg = 8.78

900 g
7.90



Ausgezeichneter Käsekuchen. 37 x DLG Gold.



So entsteht unser Käsekuchen



RESTAURANT

Das Restaurant direkt im Markt. Geht's frischer?



Wochengericht

Joghurt
mit frischen Erdbeeren

300



Wochengericht

Salatteller
mit Grillgemüse, Parmesan, Balsamico-dressing und Baguette

900



Aus unserer Eigenproduktion

Salat mit Hähnchenstreifen
in Sesam

100 g
1.50



Montag

Cordon bleu
vom Hähnchen, mit Erbsen-Möhren-gemüse, dazu Pommes frites

950



Dienstag

Junge Küche: Vegetarische Currywurst
mit Kartoffel-spalten

750



Mittwoch

Spaghetti
mit Carbonara-sauce

750



Coleslaw
1 kg = 10.36

250 g
2.59



Donnerstag

Geflügelfrikadelle
mit Pfefferrahm-sauce, Kohlrabi-gemüse und Salzkartoffeln

950



Freitag

Skandinavische Fischpfanne

850



Samstag

Piccata Milanese
aus dem Schweinerücken, mit Tomaten-sauce, dazu Spaghetti

950



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte den Aushängen in unserem GLOBUS Restaurant.