



## *Glutenfreier Weihnachtsmarkt Sasbachwalden*

### Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe 5,80 €

### Hausgemachte Flammkuchen

Mit Speck , Zwiebel und Käse 9,80 €

Mit Gemüsewürfeln und Käse 9,50 €

### Salat

Salatplatte mit Rösti (vegan) 10,90 €

### Hauptspeisen

Hausgemachte Spätzle mit Pilzragout und Salat 11,80 €

Putensteak „Schweizer Art“  
mit Kochschinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salat 14,80 €

Wildgulasch „Förster Art“  
Hirschedelgulasch an Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Salat 17,80 €

Rumpsteak mit Pfeffersoße, Kartoffelrösti und Salat 25,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat 13,80 €

Schweinebraten mit Kroketten und Rotkohl 12,80 €

### Dessert

1 Kugel Schokoladeneis oder Eis Vanillegeschmack 1,50 €

Schokoladeneis & Eis Vanillegeschmack mit hauseigener flüssiger Premiumschokolade 6,80 €

Schwarzwaldbecher (Schokoladeneis, Eis mit Vanillegeschmack, Sauerkirschen, Domis Schwarzwälder Kirschwasser Hausbrand und Sahne ) 6,60 €

Hausgemachtes Fruchtsorbet  
Drei Kugeln in verschiedenen Variationen 4,80 €

Das kleine Schokoladendessert  
Eine Tasse Kaffee oder Espresso, serviert mit einer exquisiten Schokoladenauswahl. 4,50 €

Das kleine Dessertgedeck (Eine Kugel Eis Vanillegeschmack & ein Espresso, serviert mit einer großen Tasse zum Genießen ) 3,20 €

*An unserem Stand servieren wir Ihnen Schweinebraten im selbstgebackenen Brötchen (6,50 €), sowie Kartoffelsuppe mit hausgemachten Apfelkühle (8,00 €).*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch Ihre Familie Petermann  
mit allen fleißigen Mitarbeitern.*

**Alle unsere Speisen sind mit ganz viel Liebe und Sorgfalt hausgemacht : glutenfrei und laktosefrei !**



# Glutenfreier Weihnachtsmarkt Sasbachwalden

## Programm

<p><b>Freitag, 25.11.2016</b></p> <p><b>13.00 bis 21.00 Uhr</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr <b>Kuchenbuffet</b></li> <li>• 16.00 bis 19.00 Uhr <b>Stockbrot</b> backen ~ am offenen Feuer für Kinder</li> </ul> <p><b>Das Autorennetzwerk Ortenau-Elsass liest und musiziert:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raimund Müller, Nikolausgeschichte</li> <li>• Klaus Huber, Auszug aus seinem Adventsprogramm</li> <li>• Brigitte Gutmann, Weihnachtliches</li> <li>• Eva Schiedertüns Gornik, Winterliches</li> <li>• Musik : Christiane Wiedemann-Mayer</li> </ul>
<p><b>Samstag, 26.11.2016</b></p> <p><b>11:00 bis 21:00 Uhr</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8.30 bis 11.00 Uhr <b>Frühstücksbuffet</b></li> <li>• 14.00 bis 17.00 Uhr <b>Kuchenbuffet</b></li> </ul> <p><b>Das Autorennetzwerk Ortenau-Elsass liest und musiziert:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Christin Burger, Fantasy</li> <li>• Michael Paul, Wimmerholz-Roman-Auszug</li> <li>• Rita Lamm, Kurzgeschichten</li> <li>• Sebastian Köhli, Kurzgeschichte Weihnachten</li> <li>• Gerd Birsner, Erzählungen und Musik</li> </ul> <p><b>Musikalisches Intermezzo</b> der Kur- und Trachtenkapelle Sasbachwalden ~ ab 18.00 Uhr</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 16.00 bis 19.00 Uhr <b>Stockbrot</b> backen ~ am offenen Feuer für Kinder</li> <li>• 18.00 bis 22.00 Uhr das <b>Offline Treffen</b> der Facebook-Gruppe <b>"Zöliakie Austausch"</b> statt, zu dem auch alle interessierten Nichtgruppenmitglieder herzlich eingeladen sind.</li> </ul>
<p><b>Sonntag, 27.11.2016</b></p> <p><b>11:00 bis 20:00 Uhr</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8.30 Uhr bis 11.00 Uhr <b>Frühstücksbuffet</b></li> <li>• 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr <b>Kuchenbuffet</b></li> </ul> <p><b>Das Autorennetzwerk Ortenau-Elsass liest und musiziert:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brigitte Neidig, Winterlich-Weihnachtliches</li> <li>• Gottfried Zurbrügg, Adventliches</li> <li>• Josef Wilhelm, Mundart zur Jahreszeit</li> <li>• Heidrun Hurst, Roman-Auszug</li> <li>• Serge Rieger, Musik zur Jahreszeit</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 16.00 bis 19.00 Uhr <b>Stockbrot backen</b> ~ am offenen Feuer für Kinder</li> </ul> <p><b>Casadibah</b> ~ Trommelklänge der besonderen Art im Advent - ab 17.00 Uhr</p>