

# Celtic-Inn 2021 Irish-pub

## Celtic-Daily

(Tagesgericht Mo - Fr)

Alle Gerichte solange der Vorrat reicht

**nur  
von 11:30 bis  
13:45 Uhr**

**22.04. bis 26.04.2024**

**je 8,30 €**

<b>Montag</b>	<p>Chicken Nuggets mit Chili Sauce und Pommes Frites</p> <p>①⑤⑦⑧ <span style="float:right">ⒶⒸⒾⒿ</span></p>
<b>Dienstag</b>	<p>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Farmersalat</p> <p>①⑤⑦⑧ <span style="float:right">ⒶⒸⒼⒾⒿ</span></p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Hüftsteak aus Namibia auf Zuckerschoten, Sauce Bernaise und Bratkartoffeln</p> <p>①⑤⑦⑧ <span style="float:right">ⒸⒾⒿ</span></p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Schnitzel * mit Pfirsich und Käse überbacken, BBQ-Sauce und Pommes Frites</p> <p>*Schweinefleisch (120g)</p> <p>①③⑤⑦ <span style="float:right">ⒶⒸⒼⒾⒿ</span></p>
<b>Freitag</b>	<p>gebratenes Fischfilet "Finkenwerder" mit Speck und Zwiebeln dazu Krautsalat mit Essig, Öl</p> <p>①⑤⑦⑧ <span style="float:right">ⒶⒸⒹⒾⒿ</span></p>

- ① Süßstoff
- ② Glykosesirup
- ③ Konservierungsstoffe
- ④ Antioxidationsmittel
- ⑤ Schwefeldioxid
- ⑥ mit Phosphat
- ⑦ mit Farbstoff
- ⑧ Stabilisator

**Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Speisekarte  
Alle Preise inkl. MwSt & Bedienung**

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)	<b>C</b> Eier	<b>H</b> Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
<b>B</b> Krebstiere	<b>E</b> Erdnüsse	<b>I</b> Sellerie
<b>D</b> Fisch	<b>N</b> Weichtiere	<b>J</b> Senf
<b>F</b> Soja	<b>L</b> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	<b>K</b> Sesamsamen
<b>G</b> Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)		<b>M</b> Lupinen



**Celtic-Inn Betriebs GmbH**  
Geschäftsführer: Michael Göbel & Dietmar Hirsch

**Bahnhofspatz 1**  
38640 Goslar Tel. 05321-685822

**Irish-pub - [www.celtic-inn-goslar.de](http://www.celtic-inn-goslar.de)**