

Montag - Sonntag 26.12.- 01.01.  
Wegen der Feiertage müssen  
die Essen für  
die ganze Woche vorbestellt sein.

**2. Weihnachtfeiertag : 15,-**

Rinderroulade / Gemüse / Salzkartoffeln  
*Paupiette de boeuf / farce traditionnelle /  
Légumes / pommes de terre vapeur*

**Dienstag: 10,-**

Nudeln in Kräuter-Tomatensoße  
*Nouilles aux herbes et sauce tomate*

**Mittwoch: 10,-**

Knusperschnitzel in Chipspanade / Kroketten  
*Escalope de porc pané au chips / croquettes*

**Donnerstag: 10,-**

Kartoffelrösti / Gemüse / Salatbeilage  
*Roesti de p. de terre / Légumes / Salade*

**Freitag: 13,-**

Fischragout / Ratatouille / Hirse  
*Ragout de poisson / ratatouille / Couscous*

**Silvester: 10,- mit Dessert**

Hochzeitssuppe / Rinderbrühe /  
mit verschiedenen Einlagen  
*Bouillon de Bœuf, divers garnitur de Potage*

**Neujahr: 15,-**

**Wird an Silvester mitgeliefert**

Kalbsragout fin mit Gemüse / Reis / Pastetchen  
*Bouche á la reine*

**Wenn nicht anders möglich, behalten  
wir uns Änderungen der Speisen vor.**



Liebe Kunden,  
Mittagessen in Restaurant Qualität

Auch 2023 unter neuer Leitung  
wird es mit unserem  
fahrbaren Mittagstisch für Senioren und Firmen  
wie gewohnt weitergehen.

Schon seit Mitte November, werden die Speisen  
der gut bürgerlichen Küche von den neuen Pächtern  
und den Köchen der Valuta gemeinsam zubereitet.

Mit gleicher Manschaft werden wir Sie auch in der  
Zukunft kulinarisch verwöhnen.

Für Ihr Fest zuhause haben Sie auch weiterhin  
die Möglichkeit, den schon traditionellen Partyservice  
zu ordern.

Das neue Team freut sich auf Ihre Bestellung.  
Tel.: 0681-703164

**Der Umwelt zu liebe:**

Wir arbeiten mit wiederverwertbaren Verpackungen.  
Diese stellen wir immer im Austausch ohne Pfand zu  
Verfügung.

Für nicht zurückgegebene oder defektes Geschirr  
müssen pro kleinem Teil 5,-€ für die Großen 10,-€ in  
Rechnung gestellt werden.

**Anrichten der Speisen:**

Egal in welchem Geschirr angeliefert wird, machen Sie  
sich doch die Mühe Ihren Mittagstisch auf einem Teller  
anzurichten. Vielleicht noch einmal kurz in die Mikro-  
welle und Sie haben ein Essen wie im Restaurant.

# Mittagstisch KW 52 Lieferservice

Montag und Dienstag  
werden zusammen geliefert.

Lieferung Mittwoch bis Freitag

Samstag und Sonntag  
werden zusammengeliefert

Dienstag und Sonntag  
sind Ruhetage

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung



0049 (0) 681 703164



0049 (0) 681 703164



info@restaurant-valuta.de



Am Sprinkshaus 4 / 66128 SB- Gersweiler  
www.restaurant-valuta.de

## Ihre Bestellung für KW 51 Bitte ankreuzen und abtrennen

Name: \_\_\_\_\_

### Montag

Mittagsangebot

Alternative: \_\_\_\_\_

### Dienstag

Mittagsangebot

Alternative: \_\_\_\_\_

### Mittwoch

Mittagsangebot

Alternative: \_\_\_\_\_

### Donnerstag

Mittagsangebot

Alternative: \_\_\_\_\_

### Freitag

Mittagsangebot

Alternative: \_\_\_\_\_

### Samstag

Mittagsangebot

Alternative: \_\_\_\_\_

### Sonntag

Mittagsangebot

Alternative: \_\_\_\_\_

### Weitere Bestellungen oder Informationen

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Alternativen & weitere Angebote

Wenn Ihnen unser Vorschlag  
für den Mittagstisch einmal nicht zusagt,  
haben Sie die Wahl aus folgenden Alternativen:

Schnitzel „Wiener Art“ / Gemüse / Bratkartoffel  
10,-

oder vegetarisch:  
Grumbeerkichelcher / Apfelkompott / Salat  
10,-

### Etwas Süßes als Dessert oder für den Nachmittag.

Crème brûlée 4,90

Mousse au chocolat 4,90

### **Aus der eigenen Wurstküche**

Blut oder Leberwurst im Glas 250 gr 2,50

Grieweschmalz 100 gr 1,00

Boudin 440 gr 4,40

Schwartenmagen 440 gr 4,40

Paté Maison 100 gr 2,20

Fleischkäse 100 gr 1,20

### **Aus dem eigenen Rauchhaus**

Lachschinken 100 gr 2,00

Räucherlachs 100 gr 4,50

Rohesser 100 gr 1,20

## Liebe Gäste und Freunde der Valuta

*vor einem halben Jahr haben wir erstmals veröffentlicht, dass wir die Gasträume der Valuta schließen. Eine Entscheidung, die uns alles andere als leichtgefallen ist – ist es doch ein Familienunternehmen mit Tradition, das wir aufgeben. Doch die Reaktionen, die wir von den meisten unserer Freunde und Gäste bekommen haben, waren verständnisvoll und zustimmend. Denn viele wissen, dass bereits die letzten Coronajahre der Gastronomie einiges an Durchhaltevermögen abverlangt haben und mit der derzeitigen wirtschaftlichen Entwicklung auch die Zukunft nicht unbedingt leichter werden wird. Mit nun 60 Jahren Lebenserfahrung und etlichen Arbeits(über)stunden auf dem Buckel, ist es für mich der richtige Zeitpunkt, um ein neues Kapitel zu beginnen.*

*Umso mehr freue ich mich, dass die Räume der Valuta weiterhin mit Gastfreundschaft gefüllt sein werden. Als mein ehemaliger Azubi Ludovic auf mich zukam und von seinen Plänen erzählte, war ich freudig überrascht. Er wird seinem bisherigen Konzept treu bleiben, ein modernes Bistro zwischen den Grenzen einrichten und dabei trotzdem die Tradition des Hauses wahren.*

*Als ehemaliges Team-Mitglied der Valuta kennt er nicht nur die Familiengeschichte, sondern auch die wichtigsten Prinzipien, die die tägliche Arbeit mit unseren langjährigen Gästen prägten. Dorthin, wo sein Weg in die Gastronomie seinen Anfang fand, kehrt er nun zurück. So schließt sich der Kreis und wir sind uns sicher, dass das Restaurant in unserem Sinne und mit frischem Wind weitergeführt wird.*

Ich wünsche Christophe & Ludo  
alles Gute und viel Erfolg!  
Auf Wiedersehen,  
Thomas Schütz