

*Ihr Menü  
für die Weihnachtstage 2023*



*Wir kochen alle Komponenten frisch*

*für Ihr Menü und bereiten es so zu, dass Sie dies an den Feiertagen  
leicht, nach Anleitung, regenerieren können.*

*Unsere Menükomponenten sind immer für vier Portionen abgepackt!*

*Bestellannahme bis zum 17. Dezember*

*Abholen können Sie Ihr Menü*

*am 23.12 von 14:00 – 22:00 Uhr*

<i>kleine Rinderrouladen „klassisch gefüllt“ in Rotwein geschmort, Sauce ( 1 1/2 pro Person)</i>	<i>56,00</i>
<i>*</i>	
<i>zarter Burgunderbraten in seiner Sauce mit Schinkenwürfel, Zwiebeln und Champignons</i>	<i>46,00</i>
<i>*</i>	
<i>eine gebratene Weihnachtsgans „Brust und Keule“ fertig tranchiert, mit Calvadosjus</i>	<i>120,00</i>
<i>*</i>	
<i>glasierte Ente mit Johannisbeerjus fertig tranchiert</i>	<i>105,00</i>
<i>*</i>	
<i>geschmorte Hirschkeule in Preiselbeerjus</i>	<i>62,00</i>
<i>**</i>	
<b><i>dazu wählen Sie:</i></b>	
<i>sahniger Rahmwirsing</i>	<i>17,00</i>
<i>*</i>	
<i>feiner Apfelrotkohl</i>	<i>14,00</i>
<i>*</i>	
<i>Rosenkohl, Speck-Zwiebelstippe</i>	<i>15,00</i>
<i>*</i>	
<i>hausgemachte Kartoffelknödel ( 3 Stück pro Person)</i>	<i>17,50</i>
<b><i>Vegan:</i></b>	
<i>hausgemachte Kürbisbällchen/ Kichererbse/ kleine Wintergemüse/ Chili/ Basmatireis (2Port. Vakuumiert)</i>	<i>28,00</i>

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt (Änderung vorbehalten)*