

Ihr Menü für die Weihnachtstage 2025



*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 16. Dezember

Abholen können Sie Ihr Menü am 23.12 von 10:00 – 15:00 Uhr

kleine Rinderrouladen „klassisch gefüllt“

in Rotwein geschmort, Sauce (2 Stk pro Portion) 63,00

zarter Burgunderbraten in seiner Sauce

mit Schinkenwürfel, Zwiebeln und Champignons 50,00

eine gebratene Weihnachtsgans

„Brust und Keule“ fertig tranchiert, mit Calvadosjus 127,00

glasierte Ente mit Johannisbeerjus fertig tranchiert (zwei Stück) 114,00

geschmorte Hirschkeule in Preisselbeerjus 67,00

*****dazu wählen Sie:***

sahniger Rahmwirsing 20,00

feiner Apfelrotkohl 16,00

Rosenkohl, Speck-Zwiebelstippe 17,00

hausgemachte Kartoffelknödel (3 Stück pro Person) 20,00

Vegan:

hausgemachte Kürbisbällchen/ Kichererbse/

kleine Wintergemüse/ Chili/ Basmatireis (2/Port. Vakuumiert) 28,00