

*Ihr Menü
für die Weihnachtstage*



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 9:00 – 15:00 Uhr*

*kleine Rinderrouladen „klassisch gefüllt“
in Rotwein geschmort, Sauce (1 1/2 pro Person) 52,00*

*zarter Burgunderbraten in seiner Sauce
mit Schinkenwürfel, Zwiebeln und Champignons 44,00*

*eine gebratene Weihnachtsgans
„Brust und Keule“ fertig tranchiert, mit Calvadosjus 130,00*

glasierte Ente mit Johannisbeerjus fertig tranchiert 98,00

geschmorte Hirschkeule in Preiselbeerjus 56,00

dazu wählen Sie:

sahniger Rahmwirsing 17,00

feiner Apfelrotkohl 14,00

Rosenkohl, Speck-Zwiebelstippe 15,00

hausgemachte Kartoffelknödel (3 Stück pro Person) 16,00

Vegan:

hausgemachte Kürbisbällchen/ Kichererbse/

kleine Wintergemüse/ Chili/ Basmatireis (2Port. Vakuumiert) 26,00

*Aufgrund der ständig steigenden Preise können wir den Preis leider nicht bis Dezember garantieren.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt (Änderung vorbehalten)*