

*Ihr Menü
für die Weihnachtstage 2024*



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 10:00 – 15:00 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 (zwei Stück)</i>	<i>105,00</i>
<i>*</i>	
<i>geschmorte Hirschkeule in Preiselbeerjus</i>	<i>62,00</i>
<i>**</i>	
<i>dazu wählen Sie:</i>	
<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>
<i>Vegan:</i>	
<i>hausgemachte Kürbisbällchen/ Kichererbse/ kleine Wintergemüse/ Chili/ Basmatireis (2Port. Vakuumiert)</i>	<i>28,00</i>

Alle Preise in Euro inkl. MwSt (Änderung vorbehalten)