

*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 48,00*

*\**

*zarter Burgunderbraten in seiner Sauce  
mit Schinkenwürfel, Zwiebeln und Champignons 39,00*

*\**

*eine gebratene Weihnachtsgans  
„Brust und Keule“ fertig tranchiert, mit Calvadosjus 95,00*

*\**

*glasierte Ente mit Johannisbeerjus fertig tranchiert 69,00*

*\**

*geschmorte Hirschkeule in Preiselbeerjus 52,00*

*\*\**

***dazu wählen Sie:***

*sahniger Rahmwirsing 14,00*

*\**

*feiner Apfelrotkohl 12,00*

*\**

*Rosenkohl, Speck-Zwiebelstippe 14,00*

*\**

*hausgemachte Kartoffelnödel 14,00*

***Vegan:***

*hausgemachte Kürbisbällchen/ Kichererbse/*

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

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