



*Für die Weihnachtstage
kochen wir Ihr Menü.*

*Wir kochen alle Komponenten frisch
für Ihr Menü und bereiten es so zu,
dass Sie 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*

*Unsere Menükomponenten sind immer
für vier Portionen abgepackt!*

*kleine Rinderrouladen „klassisch gefüllt“
in Rotwein geschmort 38,00*

*zarter Burgunderbraten in seiner Sauce
mit Schinkenwürfel, Zwiebeln
und Champignons 32,00*

*eine gebratene Weihnachtsgans
„Brust und Keule“
mit Calvadosjus 78,00*

*glasierte Ente mit Johannisbeerjus
fertig tranchiert 66,00*

*geschmorte Hirschkeule
in Preisselbeerjus 46,00*

dazu wählen Sie:

sahniger Rahmwirsing 10,00

feiner Apfelrotkohl 8,00

Rosenkohl, Speck-Zwiebelstippe 10,00

hausgemachte Kartoffelnödel 10,00