

Vorspeise:

Hirschcarpaccio
mit Rosenkohl-Salat
und Preiselbeer-Vinaigrette Anzahl _____ 13,50 €

Maronencremesuppe mit
Apfelmousse
(im Glas 600 gr.) 2 Port. Anzahl _____ 8,50 €

Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit
Gemüstreifen und Einlage Anzahl _____ 7,50 €

Dessert:

Portion Kaiserschmarrn mit
Apfelmus Anzahl _____ 7,50 €

Portion Mousse au Chocolat im
Glas Anzahl _____ 5,00 €

Portion Vanillegipfel-Mousse im
Glas Anzahl _____ 5,00 €

Portion Lebkuchenschmarrn mit
Zimt-Zwetschgen Anzahl _____ 8,50 €

Hauptgerichte:

Portion Rinderroulade mit Soße Anzahl _____ 9,90 €

Portion Sauerbraten mit Soße Anzahl _____ 9,90 €

½ Ente mit Soße Anzahl _____ 12,50 €

Portion geschmorte
Rinderbäckchen/Soße Anzahl _____ 11,50 €

Portion gekochter Tafelspitz Anzahl _____ 11,50 €

Portion Wildschweingulasch Anzahl _____ 12,90 €

Portion Gänsekeule mit Soße Anzahl _____ 15,90 €

Portion Gänsebrust mit Soße Anzahl _____ 16,90 €

Beilagen:

Portion Kartoffelknödel (2 Stück) Anzahl _____ 2,10 €

Portion Semmelknödel (2 Stück) Anzahl _____ 2,10 €

Portion hausgemachte Spätzle Anzahl _____ 2,10 €

Portion hausgemachtes Rotkraut Anzahl _____ 3,90 €

Portion Rosenkohl Anzahl _____ 3,00 €



(Bestellung bis 20.12)

Die Speisen werden im Cook and Chill Verfahren zubereitet, d.h. die Lebensmittel werden zubereitet und gegart und in kurzer Zeit abgekühlt. Sie müssen zuhause einfach die Gerichte erwärmen und verzehren. Die Portionen sind in einem Vaccumbeutel oder in einem Glas verpackt.

Name	
Telefonnummer	
E-Mail	
Ort	

Bitte ankreuzen für die Abholung

<input type="checkbox"/>	23.12.2024 zwischen 13 und 14 Uhr
<input type="checkbox"/>	24.12.2024 zwischen 13 und 14 Uhr