



Spezielle Angebote für Herbst und Winter 2021/ 2022 (gültig bis Ende April 2022)

Geflügel ab 6 Personen

- | | |
|--|--------------|
| 1. Ofenfrische ½ Ente mit Soße | p. P. 17,00€ |
| 2. Gebratene Entenkeule (ca. 350g) mit Soße | p. P. 13,50€ |
| 3. Entenbrust mit Soße | p. P. 17,00€ |
| 4. Ganze Barbarieente mit Soße | p. P. 17,00€ |
| 5. Martinsgans gefüllt mit Äpfel und Rosinen, Soße (ca. 4-5 Pers.) | p. P. 18,00€ |
| 6. Gänsekeule mit Soße | p. P. 17,00€ |
| 7. 1 ganze Gans für 4-5. Pers. (ohne Beilagen) | 80,00€ |

Aus folgenden Beilagen dürfen Sie wählen:

Apfelrotkohl- Rosenkohl- Brokkoli mit Mandelbutter

Kartoffelklöße- Salzkartoffeln- Butterschwenkkartoffeln- Krokettten- Rösties

Oder wählen sie alternativ eine Beilage aus unserer Hauptkarte!

Suppen für Herbst und Winter ab 8 Personen:

- | | |
|--|-------------|
| 1. Kartoffelsuppe mit Krabben „Büsumer Art“ | p. P. 4,00€ |
| 2. Steinpilzsuppe | p. P. 3,50€ |
| 3. Süßkartoffel- Chilisuppe mit Räucherlachsstreifen | p. P. 3,50€ |
| 4. Kürbiscremesuppe mit Orangensaft | p. P. 3,00€ |
| 5. Winterliche Minestrone mit weißen Bohnen | p. P. 3,50€ |

Vorspeisen für die kalte Jahreszeit ab 8 Personen:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Feldsalat mit Orangenfilets und Entenbruststreifen | p. P. 4,50€ |
| 2. Rote Beete Carpaccio mit Granatapfelkernen und Schmand | p. P. 4,00€ |
| 3. Orangencarpaccio mit gerösteten Pinienkernen | p. P. 4,00€ |
| 4. Antipastiplatte nach Art des Hauses | p. P. 4,00€ |
| 5. Graved Lachs mit Rösti und Apfeloße | p. P. 4,00€ |

Neue Gerichte in der kalten Jahreszeit 2020/ 2021 ab 10 Personen:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Rehkeule mit Preiselbeersoße, Brokkoli Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, Birnenhälften mit Preiselbeerkompott | p. P. 20,00€ |
| 2. Honigbackschinken mit Rahmsoße, Ananaskraut, Bratkartoffeln | p. P. 10,50€ |
| 3. Schweinefiletmedaillons in Apfel- Cranberrysoße, Butterschwenkkartoffeln, winterliche Gemüseplatte (Rotkohl, Brokkoli, Möhren) | p. P. 12,50€ |
| 4. Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzmischung, Kürbis- Kartoffelgratin, saisonale Salatplatte | p. P. 13,00€ |
| 5. Kasseler geschneitztes mit Apfel- Chalottensoße, Kartoffelpüree, Wirsingrahmgemüse | p. P. 10,00€ |
| 6. Rinderfilet mit Rotweinsoße, Krokettten, gedünstete Champignonvariation, Bohnenröllchen | p. P. 18,00€ |
| 7. Pochiertes Lachsfilet mit Zitronenhollandaise, Bandnudeln, Salatplatte „ Küchenchef“ mit versch. Dress. | p. P. 12,00€ |

Dessertneuheiten 2020/ 2021 ab 8 Personen:

- | | |
|---|-------------|
| 3. Crème brûlée mit Schattenmorellen | p. P. 2,50€ |
| 5. Mousse au chocolate mit marinierten Orangenfilet | p. P. 2,50€ |
| 6. Vanillecreme mit marinierten Lebkuchenstücken | p. P. 2,50€ |
| 7. Panna Cotta mit Zimtpflaumenkompott | p. P. 2,50€ |

8. Mandarinencreme mit Löffelbiscuit

p. P. 2,50€

Unsere Weihnachtsmenüs 2020 (ab 15 Personen)

„Adventsbuffet“ 2021

Vorspeise: Feldsalat mit Orangenfilets und Entenbruststreifen

Warme Speisen: Schweinefilet und Hirschkeule mit Waldpilzen, Rosenkohl mit Mandelbutter, Apfelrotkohl, Kartoffelrösties, Kartoffelklöße, Birne und Preiselbeeren

Dessert: Crème brûlée mit Schattenmorellen

p. P. 22,00€

Buffet für die kalte Jahreszeit

Vorspeisen: Steinpilzsuppe

Warme Speisen: Honigbackschinken mit Rahmsoße, Ananasauerkraut, Petersilienkartoffeln
Entenkeule mit Orangensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

Dessert: Käseplatte mit Nussbrot und Baguette/ Mousse au chocolate mit Sauerkirschen

p. P. 22,00€

Weihnachtliches Festbuffet 2021

Vorspeise: Orangencarpaccio

Warme Speisen: Entenbrust mit Orangensoße, Rosmarinkartoffeln, Schwarzwurzelrahmgemüse
Kalbsrouladen, Kartoffelgratin, winterliche Gemüseauswahl, winterliche Gemüseplatte mit Dressing

Dessert: Vanillecreme mit Zimtpflaumenkompott

p. P. 22,00€

Leider sind wir am 24.12. & 25.12. bereits ausgebucht, dennoch ...

... bieten wir ihnen folgende küchenfertige und traditionelle Weihnachtsessen zum Abholen am 23.12. von 07h- 18h und am 24.12. von 07h- 12h an:

Zungenragout- Züricher Kalbgeschnetzeltes- Wildragout pro Portion 7,50€
oder

Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen pro Portion 9,00€

Diese Gerichte sind das ganze Jahr erhältlich!

☺ **Wir freuen uns auf Ihre Bestellung** ☺ !

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche und gesunde Weihnachtszeit und schöne Feiertage!

Bitte beachten Sie unsere geänderten Öffnungszeiten für den Partyservice während der Feiertage:

Heiligabend Ladenverkauf bis 12h/ Partyservice Abholung bis 12h

1. Weihnachtstag Partyservice ausgebucht!
2. Weihnachtstag geschlossen

HH HERMANN HEUER
Fleischerei und Partyservice