



Spezielle Angebote für Herbst und Winter 2024/ 2025 (gültig bis Ende April 2025)

Geflügel ab 10 Personen inkl. Beilagen!

- | | |
|--|---------------|
| 1. Ofenfrische 1/2 Ente mit Orangensauce | p. P. 18,00€ |
| 2. Gebratene Entenkeule (ca. 350g)/ Soße | p. P. 15,00€ |
| 3. Entenbrust/ Soße | p. P. 20,00€ |
| 4. Barbarie Ente (1Ente) (ca. 4 Pers.)/ Soße | p. P. 18,00€ |
| 6. Gänsekeule/ Soße | p. P. 19,00€ |
| 7. Gänsebraten (auf Wunsch gefüllt) (1Gans für ca. 5 Personen)/ Soße | p. P. 120,00€ |

Wählen Sie gerne Beilagen aus der Hauptkarte aus!

Suppen für Herbst und Winter ab 8 Personen:

- | | |
|--|-------------|
| 1. Wirsing Minestrone mit Reis vegetarisch/ auf Wunsch mit Fleisch | p. P. 4,50€ |
| 3. Vegane Kürbissuppe mit Lauchzwiebeln | p. P. 3,50€ |
| 4. Belugalinseneintopf mit Karotten und Süßkartoffeln | p. P. 4,50€ |
| 5. Grünkohleintopf mit Bregenwurstscheiben | p. P. 4,50€ |
| 6. Kalte Kartoffelsuppe mit Speck und Porree | p. P. 4,00€ |

Saisonale Vorspeisen ab 8 Personen:

- | | |
|--|-------------|
| 1. Mango und Mozzarella auf Feldsalat mit gerösteten Walnüssen | p. P. 4,50€ |
| 2. Graved Lachs mit Rösti und Apfelsoße | p. P. 4,50€ |
| 3. Winterliches Caprese mit karamellisierten Pfirsichen und Mozzarella | p. P. 4,50€ |
| 4. Herbstlicher Fenchelsalat mit Orangen, Kiwi und Champignons | p. P. 4,00€ |

Neue Gerichte in der kalten Jahreszeit ab 10 Personen:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Wildgulasch mit Waldpilzen, Spätzle, Apfelrotkohl, Birnenhälften mit Preiselbeerkompott | p. P. 18,00€ |
| 2. Orangen-Honig-Lachsfilet mit fruchtiger Hollandaise und Mandeltopping, Grillgemüse, Kartoffel-Kürbis-Püree | p. P. 16,00€ |
| 3. Schweinefiletmedaillons in Apfel-Cranberry-Soße, Butterschwenkkartoffeln, winterliche Gemüseplatte mit Hollandaise | p. P. 16,50€ |
| 4. Rinderfilet mit Pinienkernkruste, Butterschwenkkartoffeln, gedünstete Champignons, Selleriepüree | p. P. 18,50€ |
| 5. Ochsenbäckchen geschmort mit Rotweinsauce, glasierte Möhren und klassischer Kartoffelstampf | p. P. 19,00€ |
| 6. Hirschkalbskeulenbraten mit Pfifferlingen, Wildsoße, Schwarzwurzelrahmgemüse, Kroketten | p. P. 20,00€ |
| 7. Hackbraten mit Backpflaumen & Äpfeln dazu Apfel-Curry-Soße, Selleriepüree und Salzkartoffeln | p. P. 15,00€ |
| 8. Leberkäse im Blätterteig mit süßem Senf, Wirsingrahmgemüse und Kartoffelrösties | p. P. 16,00€ |
| 9. Putengeschnetzeltes überbacken mit Champignons, Möhren & Lauch, Reis und saisonale Salatplatte mit Dressing | p. P. 16,00€ |

Vegetarisch:

- | | |
|--|--------------|
| 10. Rosenkohl- Kürbis- Auflauf mit cremigen Fetakäse | p. P. 7,50€ |
| 11. Vegetarische Gnocchi- Champignon- Pfanne dazu gebackener Honig –Kürbis | p. P. 10,00€ |
| 12. Vegane Frikadellen(2St.) mit gebratenen Schwarzwurzeln und Kürbis- Kartoffelgratin | p. P. 12,00€ |
| 13. Linsen- Lasagne | p. P. 7,50€ |

Dessertneuheiten 2024:

2. Crème brûlée mit Brombeerpüree	p. P. 3,00€
3. Geschichtete Quarkspeise mit Bratapfelmus und Lebkuchenkrümeln	p. P. 3,00€
4. Birnen- Tiramisu	p. P. 3,50€
5. Schoko Panna Cotta mit Schattenmorellen	p. P. 3,00€

Unsere Herbst und Winter Buffets 2024

„Herbstgeflüster“ 2024 (ab 15 Personen)

Vorspeise: Feldsalat mit Mozzarella & Mango, geröstete Walnüsse, Dressing/ Rote Beete Carpaccio mit Granatapfelkernen/ Baguette

Warme Speisen: Hirschkalbskeulenbraten mit Pfifferlingen, Wildsoße, Rotkohl, Kartoffel-Kürbis- Gratin, Birne & Preiselbeeren/

Schweinefiletmedaillons in Apfel- Cranberrysoße, winterliche Gemüseplatte, Kartoffelrösties

Dessert: Schoko Panna Cotta mit Schattenmorellen/ Käseplatte mit Nussbrot p. P. 24,00€

„Adventsfeeling“ 2024 (ab 20 Personen)

Vorspeise: Winterliches Caprese mit Pfirsichen und Mozzarella/ Ziegenkäsetaler mit fruchtigem Wintersalat (Birnen und Walnüssen), Dressing/ Baguette

Warme Speisen: Gänsekeule mit Orangensoße, Rosenkohl mit Mandelbutter, Kartoffelklöße/ Wildschweinrückenbraten, Apfelrotkohl, Butterschwenkkartoffeln

Dessert: Crème brûlée mit Lebkuchenstückchen und Bratapfelmus/ Mousse au chocolate mit Vanillesoße p. P. 26,00€

Weihnachtliches Festbuffet (ab 20 Personen)

Vorspeise: Kürbiscremsuppe mit Lauchzwiebeln/ Baguette/ Winterlicher Garnelen Cocktail mit Chicoree

Warme Speisen: Entenbrust mit Soße, Kartoffelklöße, Brokkoli- Blumenkohl-Gratin/

Winterbackschinken, Rosmarinkartoffeln, Rahmwirsing/ Vegetarisch: Rosenkohl-Kürbis-Auflauf mit cremigen Fetakäse

Dessert: Mascarpone auf Bratapfelmus/ Schoko Panna Cotta mit Schattenmorellen p. P. 26,00€

☺ Wir freuen uns auf Ihre Bestellung ☺ !

Wir wünschen unseren Kunden eine besinnliche Weihnachtszeit und schöne Feiertage!

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

Heiligabend bis 12h geöffnet

- 1. Weihnachtstag Partyservice Abholung bis 13h*
- 2. Weihnachtstag geschlossen*

Ab dem 27.12.24 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da!

HH HERMANN HEUER
Fleischerei und Partyservice