



Spezielle Angebote für Herbst- und Winter 2025/ 2026 (gültig bis Ende April 2026)

Geflügel ab 10 Personen inkl. Beilagen

- | | |
|---|---------------|
| 1. Ofenfrische ½ Ente mit Soße | p. P. 20,00€ |
| 2. Gebratene Entenkeule (ca. 350g) mit Soße | p. P. 17,00€ |
| 3. Entenbrust mit Soße | p. P. 22,00€ |
| 4. Barbarie Ente mit Soße (ca.4 Pers.) | p. P. 20,00€ |
| 5. Gänsekeule mit Soße | p. P. 22,00€ |
| 6. Gänsebraten (ca. 4-5. Pers.) (ohne Beilagen) | p. P. 150,00€ |

Beilagen entnehmen Sie bitte der Hauptkarte!

Suppen und Vorspeisen für Herbst und Winter ab 8 Personen:

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Tipp! Kürbiscremesuppe vegan mit Lauchzwiebeln/- oder deftig mit gebratenen Bregenwurstscheiben | p. P. 3,50€/ 4,50€ |
| 2. Kürbis- Apfel- Suppe mit Granatapfelkernen | p. P. 3,50€ |
| 3. Blumenkohlsuppe mit Croutons | p. P. 3,50€ |
| 4. Rote Bete Suppe mit Kokosmilch und Kürbiskernen | p. P. 3,50€ |
| 5. Pastinaken-Currysuppe mit Kokosmilch | p. P. 3,50€ |
| 5. Winterlicher Feldsalat mit rohem Schinken, Birne und Walnüssen | p. P. 4,50€ |
| 6. Tipp! Gebeiztes Lachsfilet nach Art des Hauses auf Fenchelsalat, Baguette | p. P. 5,50€ |
| 7. Leberkäs in Blätterteigröllchen mit süßem Senf | p. P. 4,00€ |
| 8. Wintersalat mit gebratenem Rosenkohl, Fenchel, Trauben, Nüssen und Granatapfelkerne | p. P. 4,00€ |
| 9. Winterliche Antipastiplatte mit Rote Bete, Möhrchen, Kürbisspalten, Mozzarella, Parmesansplitter, kandierte Walnüsse, Feldsalat und fruchtiges Dressing, hausgemachtes Hummus, Baguette | p. P. 7,50€ |

Neue Gerichte in der kalten Jahreszeit 2025/ 2026 ab 10 Personen:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Hirschkalbskeulenbraten mit Waldpilzen, Rotkohl, Kroketten, Birnenhälften mit Preiselbeerkompott | p. P. 20,00€ |
| 2. Honigbackschinken mit Rahmsoße, Rosenkohl à la crème, Bratkartoffeln | p. P. 14,00€ |
| 3. Schinken im Brotteig mit Rahmsoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln | p. P. 15,00€ |
| 3. Schweinefiletmedaillons in Apfel- Cranberrysoße, Butterschwenkkartoffeln, winterliche Gemüseplatte (Rotkohl, Brokkoli, Möhren) | p. P. 17,00€ |
| 4. Wildschweinrückenbraten mit Waldpilzen, Kürbis- Kartoffel-Püree, Rahmwirsing | p. P. 20,00€ |
| 5. Ofenlachs mit Blaubeersoße, Kartoffel-Pastinaken-Gratin und Gurken-Dill-Salat | p. P. 17,00€ |
| 6. Zwiebel-Sahne-Schnitzel aus dem Ofen, Bandnudeln und cremiges Möhrengemüse | p. P. 16,00€ |
| 7. Geschmorte Lammhüfte, cremiges Kürbisgemüse und Kartoffelklöße | p. P. 22,00€ |
| 8. Hähnchenbrust im Wirsingmantel, Reis und Wintersalat (siehe Nr.8 Suppen und Vorspeisen) | p. P. 18,00€ |
| 9. Geschmorte Ochsenbäckchen, Pastinaken-Sellerie-Püree, glasierte Möhren | p. P. 20,00€ |
| 10. Winterrouladen vom Rind(2St:) mit Backpflaumen, Rosenkohl, Kartoffelgratin | p. P. 16,00€ |
| 11. Putengeschnetzeltes mit Kichererbsen und Paprika, Spätzle und Farmersalat | p. P. 16,00€ |

Vegetarische Gerichte:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Gnocchi-Rote-Bete-Pfanne mit Grünkohl | p. P. 8,50€ |
| 2. Kürbis- Kartoffel- Auflauf | p. P. 7,00€ |
| 3. Blumenkohl Steak mit Dip, Kartoffel-Pastinaken-Gratin | p. P. 12,00€ |

- | | |
|--|--------------|
| 4. Gemüse- Feta- Pasta dazu Wintersalat (siehe Nr.8 Suppen und Vorspeisen) | p. P. 12,50€ |
| 5. Pastinaken- Kartoffel- Gemüse- Pfanne | p. P. 8,50€ |
| 6. Vegetarischer Walnuss Braten, Kartoffel-Möhren-Pfanne | p. P. 13,00€ |

Dessertneuheiten 2025/ 2026 ab 8 Personen:

- | | |
|--|-------------|
| 1. Crème brûlée mit Kirschküree | p. P. 3,50€ |
| 2. Schokoladen Crème brûlée mit gerösteten Mandeln | p. P. 3,50€ |
| 2. Geschichtete Quarkcreme mit Kirschküree und Schokosplittern | p. P. 3,50€ |
| 3. Adventstiramisu mit Spekulatius und Beeren | p. P. 4,00€ |
| 4. Zitronen Sauerrahm Mousse | p. P. 3,50€ |
| 5. Espresso-Panna-Cotta | p. P. 3,50€ |

„Herbst-Geflüster“ Buffet 2025 ab 20 Personen

Vorspeisen: Feldsalat mit rohem Schinken, Birne und Walnüsse, Dressing, Baguette/ Rote Bete Carpaccio mit Mozzarella

Warme Speisen: Honigbacksinken mit Rahmsauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln/ Hähnchenbrust im Wirsingmantel, Kartoffelgratin, Zucchini Paprika Gemüse

Dessert: Mousse au chocolate mit Kirschküree/ Zitronen Sauerrahm Mousse p. P. 24,00€

„Winter-Zauber“ Buffet 2025 ab 15 Personen

Vorspeise: Winterliche Antipastiplatte mit Möhren, Rote Bete, Kürbisspalten, Mozzarella, Parmesansplitt, kandierte Walnüsse, Feldsalat, hausgemachtes Hummus und fruchtiges Dressing, Baguette

Warme Speisen: Schweinefilet in Apfel Cranberrysauce, Rosenkohl mit Mandelbutter, Kartoffelrösties/ Entenkeule mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße/ Kürbis Kartoffel Auflauf

Dessert: Schokoladen Crème brûlée mit gerösteten Mandeln p. P. 26,00€

„Festtags-Schmaus“ Buffet 2025 ab 20 Personen

Vorspeise: Gebeiztes Lachsfilet nach Art des Hauses auf Fenchelsalat, Baguette/ Orangencarpaccio

Warme Speisen: Entenbrust mit Orangensauce, Rosenkohl à la crème, Kroketten/

Winterroulade mit Backpflaumen, Rotkohl, Kartoffelgratin/ Pastinaken-Kartoffel-Pfanne mit Kräutern

Dessert: Schokoladen Panna Cotta mit Vanillesauce/ Adventstiramisu mit Spekulatius und Beeren p. P. 28,00€

☺ 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 Abholung bis 13h

2. Weihnachtstag geschlossen

Ab dem 30.12.25 ist das Ladengeschäft wieder geöffnet!

***HH* HERMANN HEUER**
Fleischerei und Partyservice