

Weihnachtsmenü



Alle Gerichte sind fertig gekocht und müssen nur kurz erwärmt werden.
Gerichte bitte mindestens 3 Tage vorher bestellen und Termin zum Abholen vereinbaren.

Vorspeisen:

- | | | |
|--|------------------|--------|
| - Kartoffel – Kräuter – Süppchen | p. P. ca. 250 ml | € 3,50 |
| - Hausgebeizter Lachs und Stremellachs | p. P. | € 5,90 |

Hauptgerichte:

- | | | |
|---|-----------------|---------|
| - Wildgulasch „Forstmeister“ mit Waldpilzen | p. P. ca. 350 g | € 9,90 |
| - Hirschbraten mit Waldpilzrahm | p. P. ca. 350 g | € 11,90 |
| - Sauerbraten mit Lebkuchensauce | p. P. ca. 350 g | € 8,90 |
| - Hasenkeule in Preiselbeersauce | p. P. ca. 350 g | € 10,90 |
| - Schweinefiletmedaillons in Waldpilzrahm | p. P. ca. 350 g | € 10,90 |
| - Gedünstetes Lachsfilet in Dillrahm | p. P. ca. 350 g | € 9,90 |

Beilagen:

- | | | |
|--------------------------------|-----------------|--------|
| - Butterspätzle | p. P. ca. 300 g | € 2,90 |
| - Pariser Schwenkkartöffelchen | p. P. ca. 300 g | € 2,90 |
| - Kartoffelgratin | p. P. ca. 300 g | € 2,50 |
| - Kartoffelklöße | p. P. 2 Stück | € 2,90 |
| - Apfelrotkohl | p. P. ca. 250 g | € 2,90 |
| - Gemüse – Nudel – Auflauf | p. P. ca. 300 g | € 3,00 |
| - Gemüse – Auflauf | p. P. ca. 300 g | € 3,50 |
| - Gebratener Rosenkohl | p. P. ca. 200 g | € 2,90 |

Dessert:

- | | | |
|--|-------|--------|
| - Dunkle Mousse au chocolate „Spekulatius“ | p. P. | € 3,90 |
| - Vanillemousse mit Glühweinkirschen | p. P. | € 3,50 |

Telefon: 02454/1414

mail: haus.hamacher@t-online.de

www.facebook.com/HausHamacher