

Kerstmenu



Alle gerechten zijn kant en klaar en hoeven maar kort te worden opgewarmd. Gelieve gerechten minimaal 3 dagen van tevoren te bestellen en een afspraak te maken om ze af te halen.

Voorgerechten:

- | | | |
|---|------------------|--------|
| - Aardappel - Kruiden - Soep | p. P. ca. 250 ml | € 3,50 |
| - Ingelegde en stremel zalm met currysaus | p. P. | € 5,90 |

Hoofdgerechten:

- | | | |
|---|-----------------|---------|
| - Herten en Wild zwijn goulasch „Forstmeister“ | p. P. ca. 350 g | € 9,90 |
| - Geroosterd Herten met bospaddenstoelen | p. P. ca. 350 g | € 11,90 |
| - Sauerbraten met peperkoek saus | p. P. ca. 350 g | € 8,90 |
| - Haas been in Cranberry saus | p. P. ca. 350 g | € 10,90 |
| - Varkenshaas medallions in Bospaddenstoelen saus | p. P. ca. 350 g | € 10,90 |
| - Gestoomd zalmfilet in Dille saus | p. P. ca. 350 g | € 9,90 |

Bijgerechten:

- | | | |
|-----------------------------|-----------------|--------|
| - Boter spaetzle | p. P. ca. 300 g | € 2,90 |
| - Pariser Pan aardappelen | p. P. ca. 300 g | € 2,90 |
| - Aardappel Gratin | p. P. ca. 300 g | € 2,50 |
| - Aardappel Dumplings | p. P. 2 Stück | € 2,90 |
| - Rode Kool met appel | p. P. ca. 250 g | € 2,90 |
| - Groenten – Pasta – Gratin | p. P. ca. 300 g | € 3,00 |
| - Groenten – Gratin | p. P. ca. 300 g | € 3,50 |
| - Gebakken spruitjes | p. P. ca. 200 g | € 2,90 |

Dessert:

- | | | |
|-------------------------------------|-------|--------|
| - Mousse au chocolate „Spekulatius“ | p. P. | € 3,90 |
| - Vanille mousse met Glühweinkersen | p. P. | € 3,50 |

Telefon: 02454/1414

mail: haus.hamacher@t-online.de

www.facebook.com/HausHamacher