



Spezielle Angebote für Herbst und Winter 2019/ 2020 (gültig bis Ende April 2020)

Geflügel ab 10 Personen

1. Ofenfrische 1/2 Ente mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln p. P. 14,00€
2. Gebratene Entenkeule (ca. 350g) mit Bratäpfeln, Kirschoße, Rosenkohl, Butterschwenkkartoffeln p. P. 11,50€
3. Entenbrust mit Mirabellen, Brokkoli mit Mandelbutter, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln p. P. 15,00€
4. Barbarieente mit Orangensauce, Kartoffelklöße, Rosenkohl mit Mandelbutter (ca. 4 Pers.) p. P. 15,00€
5. Martinsgans gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Salzkartoffeln oder Klöße, Apfelrotkohl (für ca. 4-5 Pers.) p. P. 16,00€
6. Gänsekeule mit Preiselbeersoße, Kartoffelklöße oder Kartoffelplätzchen, Rosenkohl mit Mandelbutter p. P. 15,00€

1 Gans im Ganzen (für ca. 5 Personen)

p. P. 12,50€

Putenbrust- oder Hähnchen Menüs bitte auf Anfrage! Gerichte können individuell zusammengestellt werden.

Suppen für Herbst und Winter ab 8 Personen:

1. Kartoffelsuppe mit Krabben „Büsumer Art“ p. P. 3,50€
2. Steinpilzsuppe p. P. 3,00€
3. Klare Ochsenchwanzsuppe p. P. 3,00€
4. Süßkartoffel- Chilisuppe mit Räucherlachsstreifen p. P. 3,50€
5. Steckrüben- Kürbissuppe p. P. 3,00€
6. Kürbiscremesuppe mit Orangensaft p. P. 3,00€

Saisonale Vorspeisen ab 8 Personen:

1. Feldsalat mit Orangenfilets und Entenbruststreifen p. P. 4,50€
2. Rote Beete Carpaccio mit Granatapfelkernen und Schmand p. P. 3,50€
3. Variation von roter und gelber Beetecarpaccio p. P. 3,50€
4. Orangencarpaccio mit gerösteten Pinienkernen p. P. 3,50€
5. Radicchio und Eichblattsalat mit Trauben und Parmesansplitter, fruchtiges Dressing p. P. 3,50€

Neue Gerichte in der kalten Jahreszeit 2019/ 2020 ab 8 Personen:

1. Rehkeule mit Preiselbeersoße, Brokkoli Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, Birnenhälften mit Preiselbeerkompott p. P. 18,00€
2. Honigbackschinken mit Rahmsoße, Ananaskraut, Bratkartoffeln p. P. 10,50€
3. Knusperschnitzel von der Pute (p.P. 2St.), Kartoffelgratin, Schwarzwurzelrahmgemüse p. P. 10,00€
4. Schweinefiletmedaillons in Apfel- Cranberrysoße, Butterschwenkkartoffeln, winterliche Gemüseplatte (Rotkohl, Brokkoli, Möhren) p. P. 12,50€
5. Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzmischung, Kürbis- Kartoffelgratin, saisonale Salatplatte p. P. 12,50€
6. Kasselerbraten mit Apfel- Chalottensoße, Kartoffelpüree, Wirsingrahmgemüse p. P. 9,50€
7. Rinderfilet mit Rotweinsoße, Kroketten, gedünstete Champignonvariation, Bohnenröllchen p. P. 16,00€
8. Schweinefilet mit Café- de- Paris- Butter, Rosenkohl à la crème, Kartoffelrösties p. P. 12,50€
9. Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Dillsoße, Rotwein- Zwiebeln, Butterschwenkkartoffeln, Feldsalat mit Granatapfelkernen p. P. 11,50€
10. Pochiertes Lachsfilet mit Zitronenhollandaise, Bandnudeln, Salatplatte „ Küchenchef“ mit versch. Dress.) p. P. 11,50€
11. Hirschkeule mit Rahmsoße, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Pfirsiche und Preiselbeeren p. P. 16,00€

Dessertneuheiten 2019/ 2020:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Mohncreme mit Trauben und Krokant | p. P. 2,50€ |
| 2. Orangentiramisu mit Masarponecreme | p. P. 2,50€ |
| 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. Vanillecreme mit Zimtpflaumenkompott | p. P. 2,50€ |

Unser Weihnachtsmenü 2019 (ab 10 Personen)

Vorspeise: Graved Lachs mit Rösti und Apfelsoße

Warme Speisen: Gebratene Gänsekeule mit Apfel- Quittensoße, Semmelknödel, Apfelrotkohl

Dessert: Orangentiramisu mit Mascarponecreme p. P. 19,50€

„Adventsbuffet“ 2019 (ab 15 Personen)

Vorspeise: Variation von gelber und roter Beete, Feldsalat mit Orangenfilets und Entenbruststreifen, Baguette

Warme Speisen: Schweinefilet mit Café de Paris Butter, Rosenkohl mit Mandelbutter, Kartoffelrösties/ Hirschkeule mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Birne und Preiselbeeren

Dessert: Crème brûlée mit Schattenmorellen, Obstsalat mit Vanillesoße p. P. 19,00€

Buffet für die kalte Jahreszeit (ab 20 Personen)

Vorspeisen: Steinpilzsuppe

Warme Speisen: Honigbackschinken mit Rahmsoße, Champagnersauerkraut, Petersilienkartoffeln/ Entenkeule mit Orangensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße/ Pochiertes Lachsfilet mit Zitronenhollandaise, Bandnudeln, Salatplatte der Saison mit Dressing

Dessert: Käseplatte mit Nussbrot und Baguette/ Mousse au chocolate mit Sauerkirschen/ Rotweincreme p. P. 19,00€

Weihnachtliches Festbuffet 2019 (ab 20 Personen)

Vorspeise: Orangencarpaccio/ Feldsalat mit gebratenen Garnelen, dazu fruchtiges Dressing, Baguette

Warme Speisen: Entenbrust mit Orangensoße, Rosmarinkartoffeln, Schwarzwurzelrahmgemüse/ Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzen, Kartoffelgratin, winterliche Gemüseauswahl/ Kalbsrouladen, Bandnudeln, Salatvariation mit Dressing

Dessert: Vanillecreme mit Zimtpflaumenkompott/ Mohncreme mit Trauben und Krokant p. P. 20,00€

☺ **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 Ladenverkauf bis 12h/ Partyservice Abholung bis 13h

1. Weihnachtstag Partyservice ausgebucht!

2. Weihnachtstag geschlossen

Ab dem 27.12.17 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da!

HH HERMANN HEUER
Fleischerei und Partyservice