

Festtagsangebote . . . gültig von 16. bis 31.12.2024

Kalbshüfte - am Stück oder geschnitten für unsere Rezeptidee		2,99 €/100g
Hähnchenbrustfilet		1,59 €/100g
Sauerbraten - eingelegt vom Bugfilet oder Bugblatt		1,89 €/100g
Badisches Schäufele o. Knochen		10,99 €/kg
Hinterschinken		1,99 €/100g
Schwarzwälder Schinkenspeck		2,39 €/100g
10 Stück Knackige Wienerle		8,88€
	Kartoffelsalat	1,19 €/100g
	Fondue in Würfel	29.90 €/kø

Schwein, Rind, Pute gemischt

Küchenfertige Leckereien aus unserer Spezialitätenküche

- Schweinefiletpfännchen mit Waldpilzrahmsauce
- Filet Wellington Original vom Rind mit Steinpilzen und Schalotten im Blätterteig
- Schweinerollbraten oder Putenrollbraten gefüllt nach "Jäger Art" oder "Gärtnerinnen Art"
- Schweinefilet im Blätterteig mit "Schinken & Käse", "Gärtnerinnen Art" oder "Jäger Art"
- Gourmettaschen mit zarter Rinderhüfte, Edelpilzfüllung im Blätterteig
- Rollschinken im Brotteig vorgebacken zum Wärmen
- Gefüllte Hähnchenbrüstchen gefüllt "Jäger" "Edelpilz" oder "Gärtnerin"
- Adventssäckchen im Blätterteig mit weihnachtlicher Hackfleischfüllung





KENZINGEN BAHLINGEN FREIAMT RHEINHAUSEN HERBOLZHEIM ENDINGEN RIEGEL

Vorbestellung bis 20.12.24

Weihnachten kochen wir für Sie

GOURMETküche - Sous Vide Gerichte für 2 Personen

22,99 € für 2 Pers. Schweinefilet in Waldpilzsauce Hirschgulasch in Preiselbeersauce 23,99 € für 2 Pers. Sauerbraten in Sauce 22,99 € für 2 Pers. Rinderzunge in Madeirasauce 22,99 € für 2 Pers. Ochsenbäckle in Burgundersauce 25,99 € für 2 Pers. Rehedelgulasch in Preiselbeersauce 25,99 € für 2 Pers. Rinderrouladen klassisch 21,99 € für 2 Pers.

Dazu empfehlen wir

hausgemachte Semmelknödel (3 Stck) 4,50 €/Port.

frische Eierspätzle (300g) Kartoffelgratin in der Backschale

Apfel-Rotkraut (250g)

4,00 €/Port.

5,00 €/Port. 3,50 €/Port.



Unser Fischangebot

Ab Montag 23.12. haben wir für Sie die große Fischauswahl in unseren Frischetheken Kenzingen, Rheinhausen und Riegel. Unter anderem...

Norwegisches Lachsfilet, Zanderfilet, Kabeljauloins, Rotbarschfilet, Seelachsloins und Schwarzwald-Forellen

Gerne auf Vorbestellung auch weitere Sorten!

Das Weihnachtsgeflügel

Auf Vorbestellung bei uns: Deutsche Freilandgänse, Deutsche oder Französische Enten, Baby-Puten, Bio-Geflügel, Freilandhähnchen, Bresse Hühner, Poularden, Stubenkücken, Wachteln und vieles mehr...

Frisches Lammfleisch aus Hohenlohe

Gefüllter Lammrollbraten Braten aus Keule oder Schulter Kotelett oder Rückenfilets

In unserer SPEZIALITÄTEN-Theke warten auf Sie:

verschiedenste Suppeneinlagen, Vorspeisensalate, Räucherfischspezialitäten, Beilagen wie Semmelknödel und Spätzle

..fehlt Ihnen was? Sprechen Sie uns gerne an!

Sie möchten immer BRANDaktuell sein? Dann folgen Sie uns auf 🕴 🔘 😥

REZEPT-IDEE

Ragout Fin vom Kalb mit Steinchampignons

für 4 Personen - Zubereitungszeit: 60 min.

Sie benötigen: 600 g Kalbshüfte am Stück 300 g frische Steinchampignons 1 Liter Wasser, 200 ml Sahne 100 ml Weiswein, 2 Esslöffel Butter 1 Esslöffel Mehl, 2 Zwiebeln, 1 Karotte, 1 kleiner Lauch, 3 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer

Anleitung:

Ein Topf mit 1 Liter gesalzenem Wasser, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter zum Kochen bringen. Das Kalbfleisch, Karotte, Lauch und 1 halbierte Zwiebel, ca. 1 Stunde auf mittlerer Stufe ziehen lassen. Die Butter in einem Topf zergehen lassen, die Zwiebeln und die Champignons darin dämpfen. Das Mehl hinzugeben und kurz mit anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und von der Fleischbrühe hinzugeben, bis die gewünschte Sämigkeit der Sauce erreicht ist. Das gekochte Fleisch in kleine Würfel schneiden und in die Sauce dazugeben. Am Ende die Sahne dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!

Dazu empfehlen wir Blätterteigpasteten vom Bäcker.