

# Weihnachtliche Schlemmereien

## Aus ihrer Lieblingsküche

### Rinderrouladen

zart geschmorte Rinderrouladen, mit einer Füllung aus Dörrfleisch, Zwiebeln und Senf in einer herzhaften Sauce, tellerfertig zubereitet

zum praktischen Erwärmen

Stück **9,90**

### Rinderbäckchen

zart geschmorte Rinderbäckchen in einer herzhaften Sauce, tellerfertig zubereitet zum praktischen Erwärmen

pro Pers. ca. 300g (100g) **3,29**

### Sauerbraten

zart geschmorter Rinderbraten in einer herzhaften Sauce, tellerfertig zubereitet zum praktischen Erwärmen

pro Pers. ca. 300g (100g) **2,79**

## Extraempfehlung

... unsere lecker zubereiteten, hausgemachten Beilagen

### Kartoffelgratin

### Kartoffelklöße

hausgemacht

### Semmelklöße

hausgemacht

oder unsere

### Gemüseplatte

Prinzessbohnen

Pariser Karotten

Brokkoli mit Mandelsplitter

pro Pers. ca. 250g (100g)

**1,59**



## Ofenfertige Gerichte

### Filettopf vom Rind

zarte Rinderfiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahm-Sauce und geriebenem Käse

pro Pers. ca. 300g (100g) **3,89**

### Filettopf vom Schwein

zarte Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahm-Sauce und geriebenem Käse

pro Pers. ca. 300g (100g) **2,89**

### Wildragout Topf

zartes Wildgulasch in einer leckeren Preiselbeer-Sauce fertig zubereitet zum praktischen Erwärmen

(100g) **3,29**

### Tafelspitz

zarter Rindertafelspitz im eigenen Saft gegart, dazu eine hausgemachte Meerrettich-Sauce, tellerfertig zubereitet

pro Pers. ca. 300g (100g) **3,09**

## Sous Vide - Gänsebraten ohne Stress

### Sous Vide vorgegart

Gänsekeule

Gänsebrust

Für das Finish nur wenige

Minuten. (Mit Anleitung)