

# fricker's Weihnachtsgenuss

Menüs die Weihnachtszeit vom 24. – 26. Dezember 2020

Menü	Preis pro Portion	Bestellmenge (bitte in Portionen angeben)
<b>SUPPE:</b>		
<i>Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Zitronengras und Ingwer verfeinert</i>	4,70 €	
<b>FLEISCH:</b>		
<i>Mit Speck und Petersilie gebratenes Filet vom Schwein</i>	7,50 €	
<i>Hausgemachte Maultaschen vom Kalb mit Spinat und Kräutern zubereitet</i>	7,50 €	
<i>Mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf gefüllt und bei Niedertemperatur geschmorte Rouladen vom Rind (Gerne können wir Ihnen die Rouladen bei Bedarf auch ohne Speck zubereiten)</i>	9,50 €	
<i>Mit Kräutern gegrillte Keule von der französischen Barbarie Ente</i>	8,90 €	
<i>Gekochte und geräucherte Zunge vom Rind (Zunge wird in Scheiben geschnitten vorbereitet)</i>	8,70 €	
<b>WILD aus dem Unterhölzer Wald:</b>		
<i>Über Nacht geschmorter Braten vom Hirsch</i>	10,50€	
<i>Mit dunkler Schokolade und Wurzelgemüse geschmortes Ragout vom Wildschwein (Beim Ragout ist die Soße enthalten)</i>	9,90€	

## **SOSSEN:**

<i>Bratensoße</i>	2,50€	
<i>Rahmsoße</i>	2,50€	
<i>Kräuter-Rotweinssoße (Passt gut zum Hirsch, Rouladen und Rind)</i>	2,50€	
<i>Orangen-Gewürzsoße (Passt gut zur Ente)</i>	3,50€	
<i>Kubebenpfeffer-Wildsoße mit Brombeeren verfeinert (Passt gut zum Hirsch und zur Ente)</i>	3,50€	

## **BEILAGEN:**

<i>Hausgemachte Butterspätzle</i>	4,00 €	
<i>Kartoffelknödel mit Croutons gefüllt</i>	4,00 €	
<i>Hausgemachte Semmelknödel mit Petersilie und Zwiebeln zubereitet</i>	4,00 €	
<i>Gebratene Schupfnudeln mit Mandeln und Kräutern serviert</i>	4,50 €	
<i>In Orangensaft und Butter glasierte Maronen</i>	3,50 €	
<i>Winterliches Rotkraut vom Bodensee mit Äpfeln, Vanille und Glühwein gekocht</i>	4,00 €	

<b>Produkt</b>	<b>Preis</b>	<b>Bestellmenge</b>
1. Rollschinken vom Landschwein, gesalzen und mit Schwarzwälder Tannenrauch verfeinert (Stück ca. 1 – 1,3 kg)	1,29 €/100g	
2. Rinderrollschinken vom Charolais Rind, gesalzen und mit Schwarzwälder Tannenrauch verfeinert (Stück ca. 1 - 1,5 kg)	1,69 €/100g	
3. Rinderrouladen vom Charolais Rind	1,59 €/100g	
4. Schäufele vom Landschwein, gesalzen und mit Schwarzwälder Tannenrauch verfeinert (Stück ca. 1,5 – 2 kg)	1,19 €/100g	
5. Rinderbraten vom Charolais Rind (Stück ca. 1 - 1,5 kg)	1,29 €/100g	
6. Rinderzunge vom Charolais Rind, gesalzen	1,49 €/100g	
7. Rinderzunge vom Charolais Rind, gesalzen und mit Schwarzwälder Tannenrauch verfeinert	1,59 €/100g	
8. Spareribs gesalzen und mit Schwarzwälder Tannenrauch verfeinert	1,09 €/100g	
9. Bauernbratwürste geräuchert	2,10 € pro Paar	
10. Bauernbratwürste frisch	2,10 € pro Paar	

Name: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_



Mail-Adresse:

---

Bitte beachten Sie, dass Sie die Bestätigung Ihrer Bestellung per Mail erhalten.  
Bitte antworten Sie kurz auf diese Bestätigung, dass Sie diese erhalten haben.

**Alle Speisen werden kalt verpackt, sodass Sie diese Zuhause erwärmen und dann genießen können.**

Termin und Uhrzeit für die Abholung lassen wir Ihnen ebenfalls per Mail zukommen. Abholtermine werden am 23.12. abends sowie 24.12. morgens vergeben.

Vielen Dank für Ihre Bestellung!

Bleiben Sie gesund!

Eine schöne Vorweihnachtszeit wünscht Ihnen

**Ihr fricker's Restaurant & Catering Team**