

Schlachtfest bei ALDAG



Schlachtfest - Vielfalt und Genuss

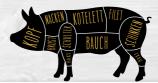
Zu unserem traditionellen Schlachtfest präsentieren wir Ihnen unsere Hausmacher Wurstsorten und verschiedene Braten.

In unserer modernen Produktion im Alten Land arbeiten wir nach alten Rezepturen und in handwerklicher Tradition. Wir verbinden unser Fleischerwissen mit neuester Technik für hausgemachte Qualität, die man schmeckt.



Unsere Angebote vom 20.2. bis 4.3.2023

Krustenbraten aus der Schulter	1 kg 7,90 €
Haxe frisch und gepökelt	1 kg 3,80 €
Schweinenackenbraten ohne Knochen	1 kg 7,90 €
Grützwurst	100 g 0,79 €
frisches Mett	100 g 0,89 €
Bratwurst grob und fein	100 g 0,89 €
Wiener Würstchen	100g 1,29 €







Traditionelles Schlachtfest in unserem Bistro

Montag, 20.2.	
Grützwurst, hell und dunkel, mit Apfelmus und Püree	7,30 €
Nackensteak mit frischen Champignons, Zwiebeln und Kartoffelspalten	. 8,90 €
Dienstag, 21.2.	
Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst, Bauchfleisch und Röstkartoffeln	10,40 €
Rahmgulasch mit Champignons und Spätzle	. 8,90 €
Mittwoch, 22.2.	
Spanferkel mit Soße, Bayerisch Kraut und Semmelknödel	
Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln	. 8,60 €
Donnerstag, 23.2.	
Jungschweinrückenbraten mit Schwarzwurzeln in Rahm und Salzkartoffeln	
Kohlroulade mit Specksoße und Kartoffeln	. 8,90 €
Freitag, 24.2.	
Schweinefilet in Pfefferrahm mit Brokkoli, Mandelbutter und Gratin	
Gebratenes Seehechtfilet mit Kräuterrahmsoße und Gemüsereis	
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	•••••
Montag, 27.2.	
Kotelett vom Jungschweinrücken mit Soße, Rahmkarotten und Bratkartoffeln	
Bratwurst grob oder fein mit Soße, Schmorkraut und Püree	. ∕,60 €
Dienstag, 28.2.	
Schweineleber mit Zwiebelsoße, Püree und Apfelmus	
Hackbraten mit Soße, Karotten und Erbsen in Rahm, dazu Püree	. 8,/0 €
Mittwoch, 1.3.	0.00
Spanferkel mit Soße, Bayerisch Kraut und Semmelknödel	
, ,	. 6,70 €
Donnerstag, 2.3.	0.40.6
Eisbein oder Haxe mit Soße, Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln	
Birnen, Bohnen und Speck mit Kartoffeln	. 0,00 E
Freitag, 3.3.	0.10.0
Schweinenackenbraten <i>mit Soße, Rotkohl und Klöße</i> Scholle "Finkenwerder Art" , <i>dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder Speck</i>	
octione 31 mixenveruet Art, augu Rurugjeisuut mit ivituyonnuise oder speck	agespiels

Täglich wechselnde Tagessuppe!





»Hausgemachte Qualität, die man schmeckt!«

Cuxhavener Straße 460 · 21149 Hamburg Telefon: (040) 701 80 73 www.aldag-fleischwaren.de

Besuchen Sie uns auch hier (f) (O)



