

Sie müssen nicht auf uns verzichten. Holen Sie sich leckere Gerichte nach Hause, ideal für stressfreie Feiertage und auch danach.

Unsere bereits gegarten Gerichte erhalten Sie kalt im vakuumierten Kochbeutel für eine einfache Zubereitung im heimischen Wasserbad. Gänse und Enten müssen im Ofen nur heiß und knusprig gemacht werden - mit der beiliegenden Zubereitungsanleitung ganz einfach mit wenigen Handgriffen.

Ganze Gans für 4-5 Pers.

mit feiner Sauce, Rotkohl, Rosenkohl
Bratäpfel, Kartoffelklöße, Kartoffeln

(Rohgewicht 4800g)

119,- €



Weitere Gerichte portioniert für 2 Pers.:

Hochzeitssuppe 1 Liter

Fleischklößchen, Eierstich, Spargel, Gemüsestreifen 12,- €

Ente, bereits zerteilt

mit Entensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße 45,- €

Grünkohl

mit 3 Kohlwürsten, Kasseler Nacken,
Bauchspeck, Kartoffeln und Senf 33,- €

Rinderrouladen, handgedreht

mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 34,- €

Hirschgulasch

in Preiselbeersauce, mit Champignos,
Rotkohl und Kartoffelklöße 29,- €

**Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus.
Die Gerichte sind im Kühlschrank 5 Tage haltbar.**
