

## Leckers für die Weihnachtsfeiertage

Halbes Hähnchen gefüllt mit Weckfüllsel

(Brötchen, Zwiebeln, Dörrfleisch, Lauch)

Rahmsoße und Feldsalat im Walnussdressing

15,50 Euro

Geschmorte Roulade vom Pfälzer Rind „Hausfrauen Art“

in Soße mit Cochemer Mühlensenf verfeinert

Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

18,50 Euro

Feiner Braten vom Kalb in Pilzrahmsoße

Semmelknödel und Feldsalat im Walnussdressing

18,50 Euro

Törtchen einfach lecker

4,20 Euro

Haus Törtchen Marzipanbiskuit gefüllt mit Schoko-Buttercreme  
und überzogen mit Fettglasur

Sacher Art Schokobiskuit gefüllt mit Aprikosenmarmelade  
und Schoko-Buttercreme überzogen mit Fettglasur

Frankfurter Kranz Biskuit gefüllt mit Vanillebuttercreme  
und Erdbeermarmelade umhüllt von Haselnusskrokant

Gedeckter Apfel Buttermürbeteig mit Apfel-Zimt-Füllung



Die Törtchen sind aus der Törtchen Manufaktur Trier. (wo Franziska als Konditorin arbeitet)

Bereits am 23. Dezember können Sie die Törtchen & Speisen portioniert und vakuumiert  
abholen, und zu Hause selbst regenerieren. (Eine Anleitung bekommen Sie hierzu)

Gerne können Sie am 25. & 26. Dezember von 11.-12.30 Uhr das Essen  
heiß abholen oder auch vakuumiert zum selbst regenerieren, als auch die Törtchen.

Bitte achten Sie beim Abholen der Speisen auf den Mindestabstand  
und tragen eine Mund - und Nasenabdeckung.

**Einfach bis zum 17. Dezember  
telefonisch vorbestellen!  
06381-92770**