

KÜCHENFERTIGES

SUPPEN (Mindestabnahme 4 Portionen)

Rindfleischsuppe mit Markbällchen	5,90
Klassische Gulaschsuppe	5,90

HAUPTSPEISEN (Mindestabnahme 4 Portionen) fertig gebacken & geschmort mit Sauce

Gänsekeule mit Sauce	(pro Person) 14,90
Hirschragout mit Pfifferlingen	(pro Person) 12,90
Rinderschmorbraten mit Sauce	(pro Person) 9,90
Ochsenbäckchen mit Rosinensauce	(pro Person) 12,99

FERTIGES DESSERT IM GLÄSCHEN (Mindestabnahme 4 Portionen)

Adventmousse mit Printen und Zimt	(Portion) 3,90
---	----------------

BEILAGEN (Mindestabnahme 4 Portionen)

hausgemachte Semmel- oder Spinatknödel	(Stück) 1,30
Bohnenbukett	(Stück) 2,00
Rotkohl	(Portion) 3,00
Spätzle	(Portion) 3,50
Kartoffelgratin	(Portion) 3,50
Kartoffelklöße	(Stück) 1,10

FESTTAGS-FEINKOST-SALATE

Gemüse-Gambasalat in leichter Joghurt-Currymarinade	2,89
Krabbencocktail mit Ananas in leichter Cocktailsauce	2,89
hausgebeizter Graved-Lachs	4,99
rosa Rinderbratensalat mit roter Beete und leichter Meerrettichnote 100g	2,15
Tafelspitzsalat mit frischen Champignons in einer Balsamico-Senf-Marinade 100g	2,49

(Alle Preise je 100 Gramm. Mindestabnahme 250g)



Wir möchten
Verpackungsmüll
reduzieren

Bitte markieren Sie auf Ihrer Bestellung, ob Ihre Ware – sofern es Sinn macht – in Mehrwegschalen (besonders bei Menüs) verpackt werden soll. Pfand/Mehrwegschale pro Stück 5 Euro.

**ECHTES
METZGER
HAND
WERK**



FEST-KULINARIK

PERFEKTE

WEIHNACHTEN

WEIHNACHTS-PRÄSENTE

GESCHENK-GUTSCHEINE

DRY-AGED-FLEISCH

FESTESSEN



Feinschmecker Kraus · Bergstraße 9-11 · 53773 Hennef
Tel. 0 22 42 / 26 48 · Fax 0 22 42 / 80 333
www.feinschmecker-kraus.de

**BESTELLEN SIE PER E-MAIL:
info@feinschmecker-kraus.de**



Liebe Kunden!

Dieses Jahr stellt auch uns vor eine besondere Herausforderung. Da wir sehr wahrscheinlich auch Weihnachten nur eine sehr begrenzte Kundenanzahl gleichzeitig an unserer schönen Theke bedienen können, bitten wir Sie: Bestellen Sie Ihre Ware **FRÜHZEITIG** (bis Freitag, 17.12.) Kommen Sie möglichst alleine einkaufen und haben Sie Verständnis für eventuell längere Wartezeiten.

Wir wünschen Ihnen eine besonders besinnliche Vorweihnachtszeit, verwöhnen Sie sich wenigstens kulinarisch und bleiben Sie gesund, damit wir im nächsten Jahr wieder den Glühweintopf bei der Abholung einheizen können.

Ihre Familie Kraus & Team

**UNSER
GESCHENK-TIPP**



SCHNELLE WEIHNACHTSKÜCHE

Lammkeule „Provence“, mariniert	2,19
Putenmedaillons in Curry-Mandelsauce	2,10
Schweinefilet-Medaillons in Waldpilzsauce	2,10
Züricher Kalbsgeschnetzeltes fertig gegart	2,49

(Alle Preise je 100 Gramm)

FRISCHES GEFLÜGEL

Rosmarinhähnchen	9,90
Kikok-Maishähnchen	12,90
Hähnchen (ca. 1,4 kg)	9,99
Suppenhuhn (ca. 2,5 kg)	8,45
Hähnchenschenkel	9,80
Hähnchenbrust-Filet	14,90
franz. Flugente (ca. 3 kg)	18,95
deutsche Gänse (4-6 kg)	18,95
Barberie-Ente küchenfertig mit Obst gefüllt und mariniert	19,95
Gänsekeule	19,95
Gänsebrust	19,95
Flugenten-Brust	23,95
Flugenten-Keule	13,95
Frische Puten (3-8 kg)	13,95
Puten-Oberkeulen	11,95
Putenbrust	15,90

(Alle Preise je 1 Kilogramm)

ERLESENES WILD

Rehfilet	59,95
Rehkeule ohne Knochen	29,95
Rehrücken ohne Knochen	62,90
Rehrücken mit Knochen	49,90
Wildschwein-Keule ohne Knochen	32,90
Wildschwein-Rücken ohne Knochen	39,90
Wildschwein-Gulasch	21,95
Kaninchen, ganz (ca. 1,5 kg)	15,95
Kaninchen-Rücken	23,95
Kaninchen-Keule	23,95
Hirsch-Gulasch + Hirschkeulen-Braten	21,90
Hirsch-Rücken ohne Knochen	44,90
Hirschfilet	52,90

(Alle Preise je 1 Kilogramm)

**DRY-AGED AUS
DEM EIGENEN
REIFESCHRANK**



**ECHTES
METZGER
HAND
WERK**

