



## Rind vom Weiderind aus der Eifel

Zartes Roastbeef am Stück oder als Steaks geschnitten von der Färsen / Ochsen 3,77€/100 g

Entrecote 3,77€/100 g

Tafelspitz vom Eifel Rind gereift und fein marmoriert 2,20€/100 g

Ochsenbäckchen frisch 3,14€/100 g

Empfehlungen vom Fleischsommeliér

Dry aged Prime Rib | Butter Beef

Sprechen Sie uns an



## Kalb

Kalbsbäckchen - ein besonderer Genuß 4,18€ / 100 g

Kalbsrücken - am Stück oder als Steak 4,18€ / 100 g

Kalbsschnitzel 3,77€ / 100 g

Kalbskotelett und Kalbsfilet - Tagespreis -



## Lamm

Lammkeule (regional + Frankreich) 3,56€ / 100 g

Lammrücken natur oder gewürzt 5,50€ / 100 g

Lammhüfte 3,19€/100 g

Lammhaxen und Lammkotelett

## Geflügel + mehr

Maishähnchen

Maishähnchenbrust

Kaninchen ganz und Kaninchenteile

## Fisch

Zanderfilet mit Haut

Lachsfilet | Norwegen

Bestellungen die Fisch enthalten müssen bis zum Palmsonntag abgegeben werden und können nur am Gründonnerstag abgeholt werden!

## Spargelzeit

Roher Schinken & gekochter Schinken nach traditioneller Weise hergestellt vom Schömericher Freilandschwein.

