Geflügel

Bauerngänse vom Geflügelhof Janshen / Ellscheid Pute aus Frankreich Barberie-Ente / Flugente (max. 3 kg) aus Frankreich* Entenbrust in Orange-Rotwein-Sauce Maishähnchen & Bauernhähnchen (ca. 1,3 kg)* Maishähnchenbrust Kikok Deutschland mit Haut

Tagespreis 1,75 € / 100 g 3,69 € / 100 g 1,69 € / 100 g 2,59 € / 100 g

Tagespreis



Frisches Salzwiesenlamm aus Frankreich Frische Lammkeule – natur oder gewürzt, vom Knochen gelöst **Tagespreis Tagespreis**

Fonduefleisch sorgfältig zugeschnitten Schweinefilet, Rindersteakhüfte oder 1a Rinderfilet, Kalbsfilet, Kalbsrücken, Lammfilet, Wild, Pute, Hähnchenbrust

* Bitte beachten Sie, dass die exakten Gewichte nicht immer eingehalten werden können , da es sich um natürlich gewachsene Tiere handelt.

Dennoch versuchen wir unser BESTES für Sie!









Hirschkalbsrücken – ohne Knochen Lust auf Wildspezialitäten? Sprechen Sie uns an!

3.69 € / 100 a 5.49 € / 100 a

Wir beziehen unser Wildbret aus heimischen Wäldern – Mosel, Saar und Hunsrück. Um Ihren vielfältigen Bestellwünschen gerecht zu werden, beginnen wir jetzt schon, unser Kühlhaus zu füllen, um keine anderen Einkäufe tätigen zu müssen. Dennoch bitten wir sie, Ihre Bestellung so frühzeitig wie möglich aufzugeben.

Kalb-fleisch

3,99 € / 100 q Kalbsbraten gefüllt mit Parmaschinken und Salbei Kalbsrücken – ohne Knochen, auf Wunsch gewürzt **4,99 € / 100** q Eine ganze Kalbshaxe, in Scheiben geschnitten ca.1,5 kg **2,99 €** / 100 q

Wählen Sie auch zwischen: Kalbsfilet, Schnitzel, Kotelett, Ragout etc.

Rindfleisch

Roastbeef oder Rumpsteak – Beste Qualität, gut ausgereift Tafelspitz vom Eifelrind

Highlight: Bestes Rinderfilet vom Weiderind & Charolais Bullen

Dry-Aged-Beef vom Eifelrind Gorgfättig ausgewähttes Weiderind aus der Eifel

Traditionell trocken gereiftes Beef (min. 6 Wochen) ohne Knochen

6,95 € / 100 q

3,99 € / 100 q

2,69 € / 100 q

Tagespreis