



## Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen mit fertigen Gerichten zum später warmmachen!

Fertige, hausgemachte Gerichte portionsweise  
im Vakuumbbeutel verpackt.

Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen und Croutons	2,50
Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke	9,50
Schwäbischer Sauerbraten mit der Soße	9,50
Rindergoulasch in deftiger Soße	8,00
Schweinebäckle in der eigenen Schmorsoße	8,00
Kalbsrückensteak in Steinpilzsahnesoße	15,00
Apfelrotkraut	2,00
Frischs Gemüse im Dampf gegart	3,50
Kartoffelgratin	3,50
Krautkrapfen	5,50
Langkornreis mit feinen Gemüsebrunoise	3,00

Die Gerichte sind 3 Tage **im Kühlschrank** haltbar.

Die Gerichte werden im Vakuumbbeutel bei 90° im Wasserbad/Topf ca. 15 Min. erwärmt.

Die Beutel aus dem Wasser nehmen, mit der Schere aufschneiden und schön anrichten.

Denken Sie auch an Ihre Tischdeko mit Kerze und vielleicht einem Glas Wein und genießen sie einen netten Abend mit der Familie.

### **Achtung!**

Nicht ins Mikrowellengerät da es den Beutel zerreißen kann.