

Kochboxen

WEIHNACHTS



Abholung bis zum 24.12. nach Vereinbarung

Vorbestellung erforderlich 06183 – 900700 oder emmels@dinkelrind.de

...wie selbstgemacht nur abgeholt

Vorspeisen

Gänsekraftbrühe / Wurzelgemüse / Grießklößchen 6,00 pro Portion

Cremige Maronen -Orangensuppe (vegan/glutenfrei) 6,00 pro Portion

Hauptgerichte

Ganze Freiland Gans vom Freiland Geflügelhof Haas aus Bruchköbel für 4 Personen (vorgegart)
gefüllt mit Zwiebeln, Maronen und Äpfeln / Rotkohl vom Bruchköbler Ackerlei nach Oma Gertruds Rezept
10 Kartoffelklöße / viel Soße (glutenfrei) 210,00

Ganze Freiland Ente vom Geflügelhof Haas aus Bruchköbel (vorgegart) für 2 Personen (glutenfrei)
Rotkohl vom Bruchköbler Ackerlei nach Oma Gertruds Rezept / 5 Kartoffelklöße / viel Soße 90,00

Zum portionsweisen Ergänzen:

½ Bio Freiland Ente vom Geflügelhof Haas aus Bruchköbel
Rotkohl vom Bruchköbler Ackerlei nach Oma Gertruds Rezept / 2 Kartoffelklöße / Soße 45,00

Hirschgulasch aus Bad Orber Wäldern / hausgemachte Dinkelspätzle
Rotkohl vom Bruchköbler Ackerlei nach Oma Gertruds Rezept 26,00

Geschmorte Ochsenbäckchen / Portweinjus (glutenfrei)
Kartoffelpüree / Rahmwirsing 26,00

Lasagne mit Haingründauer Lachsforelle (ab 2 Personen)
Dinkelnudel / Lachsforelle / Blattspinat / Chardonnay- Bechamel / Käse 26,00 pro Portion

Veganer Nussbraten / Waldpilzjus (glutenfrei / vegan)
oder Rotkohl vom Bruchköbler Ackerlei nach Oma Gertrud's Rezept / Kartoffelklöße 23,00 pro Portion

Vegane Süßkartoffel-Lasagne (glutenfrei / vegan)
Süßkartoffel / Zucchini / Paprika / Kichererbsen / Tomaten / Cashew Keese 23,00 pro Portion
Auch portionsweisen zum Ergänzen der Fleischgerichte

Selbstverständlich gibt es zu jedem Gericht
eine verständliche Anleitung zum Fertigstellen.

