



Metzgermeister-Mittagstisch

Vom 19.12.2017 bis 22.12.2017

Partyservice Hit des Monats

**Ganz heiß auf „GANS“ knusprige Gans für 4 Personen in leckerer Sauce
Fertig tranchiert, mit Apfel-Rotkohl, Klößen und eine Flasche Rotwein**

***Noch!* bis zum 21.12.2017 und dann ein Jahr warten! 86,90 €**

Dienstag, 19.12.2017

**Hackbällchen in Rahmsauce dazu Erbsen und Salzkartoffeln ¹ 7,20 €
Schweinesülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln 6,30 €**

Mittwoch, 20.12.2017

**Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln 7,00 €
Gegrillte halbe Hähnchen 3,99 €**

Donnerstag, 21.12.2017

**Königsbergerklobse mit Salzkartoffeln und Gurkensalat ¹ 7,30 €
Lasagne „Bolognese-Art“ 5,70 €**

Freitag, 22.12.2017

Sahne Heringe Hausfrauen-Art mit Salzkartoffeln 7,20 €

Täglich frisch, aus der Heißtheke!

**Fleischkäse, Pizzaleberkäse, Frikadellen, Schnitzel, Hähnchenkeulen, Grillspeck,
Kartoffel- und Gemüsegratin, Dessert**

Allergene

¹ Gluten haltiges Getreide, ² Fisch, ³ Krebstiere, ⁴ Weichtiere, ⁵ Eier, ⁶ Erdnüsse, ⁷ Soja, ⁸ Milch und Laktose, ⁹ Schalenfrüchte,
¹⁰ Sellerie, ¹¹ Senf, ¹² Sesamsamen, ¹³ Lupine, ¹⁴ Schwefeldioxid und Sulfite,

Marktstraße 16 | 53859 Niederkassel-Rheidt

Telefon: 02208 / 44 32 | Fax: 02208 / 7 26 80 | E-Mail: metzgerei-knein@t-online.de

Wochen-Tipp

Wir empfehlen für die Woche vom 19.12.2017 bis 23.12.2017
(nur solange der Vorrat reicht!)

Zum Wochenanfang! Dienstag und Mittwoch

Zarter Rindergulasch

mager aus der Keule

13,99 €/kg

Wochenangebote! Dienstag bis Samstag

Hackbraten

gemischtes Hackfleisch mit Tomaten-Käsekruste

1,10 €/100gr.

Brasilianisches Rahmtöpfchen

von der Schweine-Nuß, mit Champignons

1,09 €/100gr.

Pizza Leberkäse

Unser feiner Leberkäse mit Salami, Käse Und Paprika

1,29 €/100gr.

Sahneleberwurst

Cremig mit einen Hauch von Vanille

1,59 €/100gr.

Spagetti Salat

mit frischen, knackigen Paprika

1,39 €/100gr.

Zum Wochenende! Donnerstag bis Samstag

Rollbraten

von der Schweineschulter, Küchenfertig gewürzt

9,99 €/kg

Öffnungszeiten

Dienstag bis Donnerstag
7:30 - 13:00 | 14:30 - 18:30 Uhr

Freitag:
7:30 - 18:30 Uhr

Samstag:
7:30 - 13:00 Uhr

Wir sagen Danke

auch wenn wir unsere Arbeit lieben, freuen wir uns,
nach ereignisreichen Monaten, auf eine besinnliche Zeit
voller weihnachtlicher Magie, die wir mit Menschen verbringen,
die uns besonders am Herzen liegen.

Genießen auch sie die schönste Zeit im Jahr!

**Das erfahrene KNEIN-Team und Familie SAUERWEIN
wünschen Ihnen traumhafte schöne Weihnachten!**



Schlemmergerichte

küchenfertig vorbereitet, die gelingen immer!

- ★ **Schlemmer-Lachsfilet**
auf Blattspinat, mit Käsehaube
Garzeit 180°C, ca. 25 Minuten im Backofen
- ★ **Entenkeule gefüllt**
mit Backpflaumen und Äpfeln
Garzeit 160°C, 45 Minuten im Backofen
- ★ **Entenbrustfilet**
mit Cognacfrüchten
Garzeit 160°C, 30 Minuten im Backofen
- ★ **Waldpilz-Rahmtöpfchen**
zarte Schweine-Medaillons in feiner Waldpilz-Rahmsauce
Garzeit 160°C, 25 Minuten im Backofen
- ★ **Adventsbraten vom Schweinerücken**
mit fruchtigen Datteln und würzigem Räucherbauch
Garzeit für 1 kg: 160°C, 70 Minuten im Backofen
- ★ **Weihnachtsbrief** immer beliebt
Hähnchenbrustfilet im Wirsing-Blätterteigmantel
Garzeit 180° C, 30 Minuten im Backofen
- ★ **Medaillon-Töpfchen**
vom Schweinfilet, mit raffinierter Whiskey-Rahmsauce
Garzeit 160°C, 25 Minuten im Backofen

Extra-Weihnachtstipps

- ★ **frisches Wild und Geflügel**
aus der Region, bitte vorbestellen!
- ★ **Lachs à la Chef** mit frischen Krabben
- ★ **Lachsröllchen** mit Frischkäsefüllung
- ★ **Riesen-Champignons**
mit leckerer Gemüsefüllung, auch toll als Vorspeise
Garzeit 180° C, 20 Minuten im Backofen
- ★ **Dips & Saucen** hausgemacht, passend zum Fondue

Festtags-Klassiker

- ★ **Weihnachtsgans** fertig gebraten, in der Aluschale,
mit leckerer Sauce, nur noch kurz Erwärmen! Garzeit:
120 °C 1 ¼ Stunde (mit Folie), 180 °C 15 Minuten (ohne Folie)

Bitte bestellen Sie bis zum 16.12. vor!

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage!

Weihnachtsgerichte

frisch gekocht! Aus unserer Partyküche
am 22.12. und 23.12.2017

Kleine Vorspeise vorweg

- ★ **Kokos-Tomatensuppe** mit feinen Chilifäden
- ★ **Carpaccio von der gegrillten Flugentenbrust**
- ★ **Schweinefilet COSTA RICA** mit Mangosauce
- ★ **Tafelspitz-Carpaccio** auf Linsensalat
- ★ **Vitello tonnato** zartes Kalbfleisch mit leckerer Thunfischsauce

Hauptspeisen – nur kurz Erwärmen

- ★ **Barbarie-Entenbrustfilet**
mit fruchtiger Pflaumensauce
- ★ **Kalbsgeschnetzeltes** in Steinpilz-Rahmsauce
- ★ **Junghirschbraten**
mit raffinierter Preiselbeersauce
- ★ **Rinderbraten "Bourguignon"**
sehr zart, mit leckerer Rotweinsauce
- ★ **Gänsekeule** an Rahmsauce
- ★ **Sauerbraten Rheinische Art** mit leckerer Sauce

Hausgemachte Beilagen

- ★ **frischen Spätzle, Kartoffel-Gratin**
- ★ **Princess-Bohnenbündel**
- ★ **Speck-Rosenkohl**
- ★ **Bratapfel-Rotkohl,**

Desserts zum Genießen

- ★ **Weihnachtliches Orangen Dessert**
- ★ **Beeren Tiramisu mit Mascarpone-Quark**
- ★ **Schwarzwälder Herrencreme** mit Kirschen und Rum



Wir haben für Sie geöffnet:

Dienstag	19.12. - 07:30 – 13:00 Uhr	14:30 – 18:30 Uhr
Mittwoch	20.12. - 07:30 – 13:00 Uhr	14:30 – 18:30 Uhr
Donnerstag	21.12. - 07:30 – 13:00 Uhr	14:30 – 18:30 Uhr
Freitag	22.12. - 07:30 – 18:30 Uhr	
Samstag	23.12. - 07:00 – 14:30 Uhr	

Marktstraße 16; 53859 Niederkassel-Rheidt

Tel. 0 22 08 – 44 32

www.metzgerei-knein.de