



Metzgerei & Feinkost

Feines zu Ostern

Fisch:

*handgebeizter Räucherlachs
zart geräucherte Forellenfilets
Krabben in Curry und Früchten
milder Stremellachs,
Gravedlachs*

Osterlamm und Kalb

*zarte Kalbschnitzel
magerer Kalbsrollbraten mit Kräutern
klassischer Kalbsnierenrollbraten
gefüllte Kalbsbrust
Kalbskoteletts und Kalbsbäckchen*

*Lammrücken ohne Knochen
Lammfilets in Kräuter der Provence
Lammchops
Lammkeulen natur oder eingelegt*

*zartes Schweinefilet
abgehangenes Rinderfilet
Entrecote und Roastbeef*

*Putenrollbraten
mit Tomate und Mozzarella gefüllt
oder mit Paprika und Schafskäse
Rollbraten
vom Schweinekamm und Rücken*

Zum Spargel:

*hausgemachte, saftige, gekochte und rohe Schinken,
Butterschinken, Spargelschinken, Farmerschinken, Tannenrauchschinken,
sowie
Parmaschinken, Serrano-Schinken, Holsteiner-Schinken, Knochenschinken,
Heimatschinken, Schwarzwälder, Pfefferschinken, und viele mehr...*

Feine Gerichte fertig gekocht zum Erwärmen:

*Verschiedene Braten fix und fertig zum Erwärmen mit Soße
Schweinefilet in Pilzrahmsoße
Hirschgulasch
Rinderrouladen
Kalbsfrikassee mit Pilzen
Sauerbratengulasch
zarte Kalbsbäckchen in deftiger Soße
Ochsengulasch in Burgundersoße*

*Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest
und erholsame Feiertage*

Susanne Wieland
Antonia Schwöbel, Gabriele Löwenhaupt, Ingrid Henn
Patrick Link, Michaela Wild, Sascha Manghi
Mirela und Anna,
Roland Flasack, Domenic Marlow, Jürgen Siebenhaar,
Rosemarie und Rudolf Wieland

Metzgerei und Feinkost
S. Wieland
Hohenzollernstr.47 Lu-Friesenheim
Tel.: 0621-695302 Fax: 0621-6369259
Mail: info@metzgerei-ludwigshafen.de