



Metzgerei & Feinkost

Feines zu Ostern

Fisch:

*handgebeizter Räucherlachs
zart geräucherte Forellenfilets
Krabbencocktail und Gambas in Knoblauchöl
milder Stremellachs,*

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
zarte Entenbrüste
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
Gabriele Löwenhaupt, Ingrid Henn, Melanie Preußger,
Sybille Finkler, Nicole Schmidt
Patrick Link, Andrea Lindemer
René Frederici
Rosemarie und Rudolf Wieland

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