



Metzgerei & Feinkost

## Feines zu Ostern

### Fisch:

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

### Osterlamm und Kalb

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

*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 frohe Feiertage*

Susanne Wieland  
Gabriele Löwenhaupt, Melanie Preußger,  
Sybille Finkler, Nicole Schmidt, Inge Wipfler, Yvonne Mieger, Christiane Weiß  
Andrea Lindemer, Vira Quiziboeva  
René Frederici  
Patrik Link, Domenik Kniel  
Rosemarie und Rudolf Wieland

Metzgerei und Feinkost  
S. Wieland  
Hohenzollernstr.47 Lu-Friesenheim  
Tel.: 0621-695302  
Mail: [info@metzgerei-ludwigshafen.de](mailto:info@metzgerei-ludwigshafen.de)