



Metzgerei & Feinkost

Feines zu Ostern

Fisch:

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

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, Sybille Finkler, Nicole Schmidt,
Inge Wipfler, Yvonne Mieger, Christiane Weiß, Jasmin Spreng,
Andrea Lindemer, Jutta Tönies
René Frederici und Jürgen Koch
Rosemarie und Rudolf Wieland

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