

“My home is my castle”

Unsere Assenmacher-Klassiker werden frisch zubereitet und anschließend vakuumiert. Vor dem Verzehr werden die Beutel im Wasserbad, im Backofen oder in der Mikrowelle erwärmt.

Sie können unsere Gerichte

- schon nachmittags abholen und direkt abends zubereiten,
- im Laufe der Woche schon für das kommende Wochenende erwerben,
- einfrieren oder auch
- mit ins Büro nehmen.

Eine Anleitung und Hinweise zu möglichen Allergenen gibt es dazu.

Folgende Gerichte können wir von der aktuellen Karte vakuumieren:

alle Suppen	<i>Preis von der Karte</i>
Glasnudelsalat	5,60 €
1 KG Spareribs (ohne Beilagen)	16,50 €
Ochsenbäckchen (mit Rahmwirsing, ohne Spätzle)	16,50 €
Edelragout von Reh und Hirsch mit sautierten Pilzen (ohne Nudeln)	15,50 €
Mango-Curry-Hähnchen (ohne Beilagen)	10,90 €
Gemüse Couscous mit Koriander-Minz-Joghurt	11,90 €

Andere vegetarische Gerichte gewünscht? Bitte kontaktieren Sie uns!

Beilagen:

1 Portion Reis	2,00 €
1 Portion Spätzle	2,00 €
1 Portion selbstgemachte Nudeln	2,00 €