

## Fertig zubereitet für entspannte Festtage

**Geschmorte Gänsekeule mit Soße** 11,90 € pro Stück

**Geschmorte Gans für max. 5 Personen** 125 €

**1/2 Ente** 1,99€ / 100 g  
für 2 Personen, sous vide gegart

**Sorglospaket** 89,- €  
4 geschmorte Gänsekeulen, Spätzle & Rotkohl für 4 Personen

**Schweinefilet** vom Eifelschwein 8,90 € pro Person  
· in Pfifferling-Preiselbeer-Sauce  
· oder in Apfel-Calvados-Sauce  
(Mindestbestellmenge 3 Personen), fertig gegart

**Geschmorte Schweinebäckchen** sous vide gegart 1,69 € / 100 g ( 2 Stk / Pers. )

**Die perfekte Vorspeise: Ragout fin vom Kalb** 6,90 € pro Person  
fertig gegart - die dazugehörigen Blätterteigpastetchen  
können bei uns erworben werden ( 6er Pack ) ( 150 g / Person )

**Boeuf Bourguignon** vom Eifelrind 10,90 € pro Person  
fertig geschmort, mit Wurzelgemüse in Sauce

**Wildgulasch** 10,90 € pro Person  
fertig gegart

**Alle Fertiggerichte** erhalten Sie inkl. Sauce und Backanleitung zur Erwärmung.  
Wir empfehlen auch unseren vorbereiteten Apfelrotkohl, frische Spätzle, Kartoffelgratin  
(4,50 € pro Person) und fertigen rohen Klobteig. Bestellung wegen der rechtzeitigen  
Order auf den Bauernhöfen bitte bis Mitte Dezember.



**FROHE WEIHNACHTEN**  
Ihre Fleischerei Martin

*Wir wünschen Ihnen ein friedvolles  
und gesegnetes Weihnachtsfest und alles  
erdenklich Gute für das neue Jahr!*



*Meine  
Festtagsbestellung*



## Geflügel

Freilandgänse Familie Ziegler vom Kramerhof *	1,89 € / 100 g
Pute (4- 10 kg) oder Babypute (max. 3 kg) aus Frankreich *	1,39 € / 100 g
Barberie-Ente / Flugente (max. 3 kg) aus Frankreich *	1,39 € / 100 g
Entenbrust in Orange-Rotwein-Sauce	2,55 € / 100 g
Maishähnchen & Bauernhähnchen (ca.1,3 kg)	1,25 € / 100 g
Maishähnchenbrust aus Frankreich mit Haut – saftig	1,89 € / 100 g
Gänsekeulen	2,45 € / 100 g
Gänsebrust – Auf Wunsch weihnachtlich gefüllt	2,45 € / 100 g



## Dry – Aged – Beef vom Eifelrind

*Sorgfältig ausgewähltes Weiderind aus der Eifel*

Traditionell trocken gereiftes Beef (min. 6 Wochen) ohne Knochen	6,29 € / 100 g
--	----------------



## Lamm

Frisches Salzwiesenlamm aus Frankreich	Tagespreis
Frische Lammkeule – natur oder gewürzt, vom Knochen gelöst	2,69 € / 100 g

\* Bitte beachten Sie, dass die exakten Gewichte nicht immer eingehalten werden können, da es sich um natürlich gewachsene Tiere handelt.

Dennoch versuchen wir unser BESTES für Sie!



Unsere Fleisch-Sommeliers beraten Sie gerne!



Konstantin Leonhardt

Klaus Leonhardt

Kai Leonhardt



## Wildspezialitäten

Zarte Hirschkeule	3,56 € / 100 g
Hirschkalbsrücken – ohne Knochen	Tagespreis
Lust auf Wildspezialitäten? Sprechen Sie uns an!	

Wir beziehen unser Wildbrett aus heimischen Wäldern – Mosel, Saar und Hunsrück. Um Ihren vielfältigen Bestellwünschen gerecht zu werden, beginnen wir jetzt schon, unser Kühlhaus zu füllen, um keine anderen Einkäufe tätigen zu müssen. Dennoch bitten wir sie, Ihre Bestellung so frühzeitig wie möglich aufzugeben.



## Kalbsfleisch

Kalbsbraten gefüllt mit Parmaschinken und Salbei	2,99 € / 100 g
Kalbsrücken – ohne Knochen, auf Wunsch gewürzt	3,98 € / 100 g
Eine ganze Kalbshaxe, in Scheiben geschnitten ca. 1,5 kg	2,30 € / 100 g
Wählen Sie auch zwischen: Kalbsfilet, Schnitzel, Kotelett, Raggout etc.	



## Rindfleisch

Roastbeef oder Rumpsteak – Beste Qualität, gut ausgereift	3,14 € / 100 g
Tafelspitz vom Eifelrind	1,99 € / 100 g
Highlight: Bestes Rinderfilet vom Weiderind & Charolais Bullen	Tagespreis
Ochsenbäckchen (geputzt & gepökelt)	2,69 € / 100 g

## Fondnefleisch

sorgfältig zugeschnitten

Schweinefilet, Rindersteakhüfte oder 1a Rinderfilet, Kalbsfilet, Kalbsrücken, Lammfilet, Wild, Pute, Hähnchenbrust

