

Nun wird unser Außer Haus Angebot (AHA) weihnachtlich.



Liebe Gäste,

In der Adventszeit werden wir uns nur sehen, wenn sie zum Abholen vorbeikommen. Die gemütlichen Adventsessen in Restaurant und auf den Weihnachtsfeiern fallen ja nun leider aus. Deshalb haben wir unser **Außer Haus Angebot (AHA)**, bei uns parallel; auch **Abstand, Hygiene, Alltagsmaske**) aufgerüstet und bieten Ihnen wieder eine leckere Auswahl an weihnachtlichen und nichtweihnachtlichen Gerichten an, die wir frisch zubereiten und für Sie zur Abholung und Erhitzung im Wasserbad vakuumieren. (siehe Seite 2)

Auf Wunsch und Vorbestellung bieten wir Ihnen auch alle Gerichte zur verzehrfertigen Mitnahme in Thermoboxen an, in jedem Fall benötigen wir für alle Bestellungen eine Vornotiz von min. 24 Stunden.



Als besonders Schmankerl haben wir außerdem während der Adventszeit unsere Weihnachtsboxen und vor allem unsere „Gänse Ganz und Gar“ im Angebot. Für beide Produkte benötigen wir 48 Std. Vorbestellungszeit, für Weihnachtsabholungen müssen alle Bestellungen bis spätestens 16.12. bei uns eingegangen sein. Beide Angebote finden sie auf unserer Webseite unter www.derkuhirte.de. Für die Gänse stellen wir Warmhalteboxen gegen Pfand zur Verfügung.

Außer Haus vom 1.12.-20.12.2020:



Hühnersuppe „Kuhhirte“	€ 4,20
Wildrahmsuppe	€ 4,30
Steinpilz Suppe	€ 4,60
Austernpilz Ragout mit Bandnudeln (vegetarisch)	€ 10,80
Rinderrouladen mit Soße, Apfel-Rotkohl, Kartoffeln	€ 13,30
Sauerbraten mit Lebkuchen-Honig Sauce, Klöße, Apfel-Rotkohl	€ 14,70
Hirschkeule mit Preiselbeer-Sauce, Klöße, Rosenkohl	€ 14,80
Rehgulasch mit Wildpilzen, „Rotweinbirne“ und Spätzle	€ 13,50
½ Ente mit Apfelrotkohl & Klößen	€ 15,50
Lammgulasch in Zartbitter Schokosauce mit Bandnudeln	€ 13,50
Grünkohl, Salzkartoffeln, Kasseler, Speck, Kochwurst & Pinkel	€ 14,60
Maronen-Nußbraten mit Klößen und Rosenkohl (vegetarisch)	€ 14,80
Veganer Grünkohl mit veganer Pinkel & Salzkartoffeln	€ 11,20



Nach dem „Vakuumieren“ sind die Speisen mindestens eine Woche im Kühlschrank haltbar und können jederzeit durch einfaches Erhitzen im Wasserbad (Topf, ideal 80°) portionsweise essfertig gemacht werden.

Im Bild: Rouladen und Grünkohlmenü

Salzkartoffeln sollte man wg. Geschmacksverlust nicht einfrieren.

Die Ente ist auch sehr lecker, muss aber nach dem Erwärmen im Wasserbad noch einmal 5 Min. in den heißen Backofen, um kross zu werden.

Abholung nur nach Absprache in der Kernzeit: Mi-So 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ Uhr, Sa und So zusätzlich 12⁰⁰- 15⁰⁰ Uhr, Bestellungen per E-Mail unter info@derkuhhirte.de oder telefonisch unter 0421 555202 oder Mobil 0160 3 182001 (Herr Sven Clabes)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Guten Appetit wünscht das Team des Kuhhirten.
(Bitte Abstand halten und Maske tragen bei der Abholung)



Das Team des Kuhhirten wünscht allen Freunden und Gästen eine schöne Adventszeit, ein frohes Weihnachtsfest und vor allem eine gute Gesundheit.