



Weihnachtliche
Gaumenfreuden

Traditionelles zum Weihnachtsfest

Leckeres für Pfanne oder Fondue

- ★ hausgemachte Wildkräuterbratwurst *eine besondere Delikatesse*
- ★ französische Merguez
- ★ Salzwiesen-Kalbsbratwurst mit frischem Basilikum

Die Spezialität des Chef

- ★ hausgemachter Stremel-Lachs
 - mit Honig-Senf-Kruste
 - mit Zitronenpfeffer
- ★ hausgemachter Räucherlachs

Unsere Haus-Spezialitäten

- ★ Oma's Kartoffelsalat mit Ei oder **bunter Kartoffelsalat** mit Fleischwurst
- ★ Deike's Heringssalat nach Urgroßmutter's Rezept mit Braten und Ei
- ★ **Bayrische Weißwurst** nach dem Rezept von Opa Johann Lang, hausgemacht in der 3. Generation!
- ★ hausgemachte Schinkenbockwurst

Bitte bestellen Sie rechtzeitig vor!

Wir richten Ihre Bestellung gerne zum Abholen.

Fleischerei Lang – Vegesacker Straße 17 - 28217 Bremen
Tel. 04 21 – 38 29 36 Fax 04 21 – 39 67 535 www.fleischerei-lang.de

Weihnachtliche
Gaumenfreuden

Unsere Weihnachts- Spezialitäten

viele schöne Schlemmerideen
von Ihrer

Feinschmecker-Fleischerei

Lang

Fleischerei Lang – Vegesacker Straße 17 - 28217 Bremen
Tel. 04 21 – 38 29 36 Fax 04 21 – 39 67 535 www.fleischerei-lang.de

Gourmet-Tipps rund ums Fest

Gänse, Enten, Puter

- ★ Frisch vom Bauernhof! Bitte bestellen Sie bis zum 15.12. vor!

Wild aus hiesigen Jagden

- ★ z.B. Rehmedaillons, Hirschkalbssteaks, Rehkeule in Rotwein eingelegt.
Bitte bestellen Sie bis zum 15.12. vor!

Salzwiesen-Kalbfleisch aus Neßmergroden

einmalig in Bremen! Beste Fleischqualität durch besondere Fütterung und Aufzucht. Unsere Spezialitäten zum Genießen:

- ★ **zarte Kalbsschnitzel** auf Wunsch paniert
- ★ **Kalbsgulasch- oder Geschnetzeltes, Kalbsbraten**
- ★ ein besonderer Genuss: **zarte Kalbsrückensteaks**
- ★ **Involtini** Kalbsroulade mit Parma Schinken, Frischkäse und Rucola gefüllt
- ★ **Vitello Tonnato** unsere Spezialität

„dry aged-Rindfleisch“ aus unserem Reifeschrank
ein besonderes „Gaumen-Highlight“ mit einer Reifezeit von mindestens 52 Tagen!

- ★ **zarte Rumpsteaks und Rib Eye-Steaks** *der besondere Genuss!*

1a Fondue- und Raclette-Spezialitäten

- ★ vom Rind, Schwein, Hähnchen, Puter, Lamm, Fondue-Bratwürstchen
- ★ mit den passenden hausgemachten Dips z.B. Schlemmer-Dip

Für die schnelle Festtagsküche

Erstklassige Festtagsbraten

- ★ **Weihnachtsbraten** mit leckerer Weihnachtsfüllung
- ★ **Festtags-Krustenbraten** mit würziger Kruste ...lecker!

Schlemmergerichte zum Überbacken

- ★ **Weihnachts-Backofensteaks** vom zarten Schweinerücken mit Pfifferlingen, Schinken, Zwiebeln und Reibekäse, in feiner Sahnesauce
- ★ **Filetpfanne** vom Rinder- oder Schweinefilet mit Bacon, Röstzwiebeln, an Sahnesauce. Mit oder ohne Käsehaube
- ★ **Weihnachts-Medaillons** in feiner Sahnesauce mit Williams Christ Birne und Preiselbeeren
- ★ **knusprige Entenbrust** auf Apfel-Rotkohl vorgegrillt. Im Backofen ca. 20 Minuten bei 175 °C
- ★ **Schweinemedallions** mit Champignon-Rahmsauce, mit frischen Champignons

Hausgemachte Beilagen

- ★ **Deike`s Wintersalat** Portion € 3,-
mit Weintrauben und knackigen Cashew-Nüssen.
- ★ **und viele weitere leckere Beilagen:**
Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Brokkoli-Champignon-Gratin, Kartoffelgratin, Bohnen im Speckmantel..