

Sonntagsbraten – zum Abholen!

Auch jetzt in diesen Zeiten wünscht sich jeder etwas Gutes auf dem Teller...

Wir bieten **am 27. und 28. Februar 2021** den Genuss für zu Hause.

Bis zum Vortag per Telefon, WhatsApp oder per E-Mail die Anzahl der gewünschten Portionen bestellen und bei Abholung Töpfe, Schüsseln & Co. zum Einfüllen mitbringen – wir möchten aus Umweltgedanken - wenn möglich - auf Einweg verzichten!
Abholung am **Samstag von 16 bis 19 Uhr** und am **Sonntag von 11 bis 18 Uhr.**

In 240 ml Schraubgläser gefüllt:

		bestellen:
Aioli – hausgemachte Knoblauchcreme	3,-	_____
ofenwarmes rustikales Baguette	3,50	_____
Krautsalat – hausgemacht	2,-	_____
Aceitunas – würzig eingelegte Oliven	3,-	_____

Beim nächsten Mal bitte die Schraubgläser wieder zurückgeben. Nicht in den Müll geben. Besten Dank!

Kalt In/auf Ihre Schüsseln/Platten/ Teller angerichtet:

Spinatsalat mit Quittenbalsam, Ziegenfrischkäse, Waldhonig und Knoblauchcroutons	6,-	_____
gebeizte Lende v. schwäb.-häll. Schwein mit Olivenöl und Parmesan	8,-	_____
Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl und Parmesan	8,-	_____

Heiß in Ihre Schüsseln, Töpfe und Platten gefüllt:

hausgemachte Krustentiersuppe mit Estragon	5,50	_____
cremiges Kürbisrisotto mit jungem Lauch, Kernöl und Grana Padano (vegi)	11,-	_____
hausgemachte Paella mit Tintenfisch, Scampi, Fisch und Gemüse	19,-	_____
gebratene Maispouardenbrust mit Zuckerschoten , Granatapfelsauce und Kartoffel-Kräuter-Rösti	19,-	_____
geschmorte Rehkeule (Borberger Forst) mit Rotkohl und Serviettenknödeln	19,-	_____
hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,-	_____

...nicht nur für Wanderer: Sonntag nachmittags Kaffee und Kuchen to go

Bestellung hier: info@schinkenwirt.com

02962 / 979 050 oder 0160 / 913 85 613