

KÜCHENFERTIGES

SUPPEN (Mindestabnahme 4 Portionen)

Geflügecremesuppe	5,50
Maronencremesuppe	5,90
Rindfleischsuppe mit Markbällchen	4,90
Klassische Gulaschsuppe	5,50

HAUPTSPEISEN (Mindestabnahme 4 Portionen) fertig gebacken & geschmort mit Sauce

Gänsekeule mit Sauce (pro Person)	12,90
Entenkeule mit Sauce (pro Person)	10,90
Hirschragout mit Pfifferlingen (pro Person)	12,90
Geschmorter Kalbstafelspitz (pro Person)	9,90
Rinderschmorbraten mit Sauce (pro Person)	8,90
Sauerbraten mit Rosinensauce (pro Person)	8,90

FERTIGE DESSERTS IM GLÄSCHEN (Mindestabnahme 4 Portionen)

Adventmousse mit Printen und Zimt	
Panna Cotta mit Waldbeergrütze	
Mousse au Chocolat (Portion)	3,90

BEILAGEN (Mindestabnahme 4 Portionen)

hausgemachte Semmel- oder Spinatknödel (Stück)	1,30
Bohnenbukett (Stück)	2,00
Rosenkohl (Portion)	3,00
Rotkohl (Portion)	3,00
Schupfnudeln (Portion)	3,50
Spätzle (Portion)	3,50
Kartoffelgratin (Portion)	3,50
Kartoffelklöße (Stück)	1,10

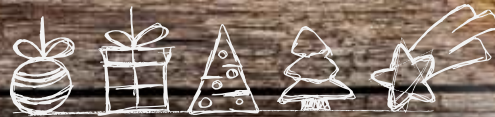
FESTTAGS-FEINKOST-SALATE

Rosa Rinderbratensalat mit roter Beete und leichter Meerrettichnote	2,15
Flusskrebs-Spargelsalat mit Spargel und Zuckerschoten	2,89
Tafelspitzsalat mit frischen Champignons in einer Balsamico-Senf-Marinade	2,49
Gemüse-Gambasalat in leichter Joghurt-Currymarinade	2,89
Krabbensalat mit Ananas in leichter Cocktailsauce	2,89

(Alle Preise je 100 Gramm. Mindestabnahme 250g.)

KRAUS-HAUSWEINE

SL – St. Laurent Rotwein , trocken, eleganter, samtiger Rotwein, körperreich und komplex, aus der Burgunderfamilie (Flasche)	8,95
SLR – St. Laurent Rosé , trocken, spritziger Rosé mit exotischen Aromen nach Grapefruit und Aprikose (Flasche)	8,95
WB – Weißburgunder , trocken, cremiger, edler Weißwein mit viel Frucht und Finesse (Flasche)	8,95



Feinschmecker Kraus · Bergstraße 9-11 · 53773 Hennef
Tel. 0 22 42 / 26 48 · Fax 0 22 42 / 80 333
www.feinschmecker-kraus.de

**ECHTES
METZGER
HAND
WERK**

FEINSCHMECKER
kraus
SEIT 1902

FEST-KULINARIK

PERFEKTE

WEIHNACHTEN

**WEIHNACHTS-PRÄSENTE
GESCHENK-GUTSCHEINE
FESTESSEN**



Liebe Kunden!

Gerne haben wir uns auch dieses Jahr wieder Gedanken gemacht, wie wir Ihr Weihnachtsfest kulinarisch verschönern und Ihnen etwas Zeit bei den Vorbereitungen ersparen können. Am 24. Dezember können Sie wieder wie gewohnt Ihre Vorbestellungen bei einem hausgemachten Glühwein bei uns abholen. Wir wünschen Ihnen jetzt schon eine schöne Vorweihnachtszeit.

Ihre Familie Kraus und Team

FRISCHES GEFLÜGEL

Rosmarinhähnchen	9,80
Kikok-Maishähnchen	11,99
Hähnchen (ca. 1 kg)	8,99
Suppenhuhn (ca. 2,5 kg)	8,45
Junghühner, Poularde (ca. 1,4 kg)	8,99
Hähnchenschenkel	9,80
Hähnchenbrust mit Kochen	11,90
Hähnchenbrust-Filet	14,90
franz. Flugente (ca. 3 kg)	17,95
deutsche Gänse (4-6 kg)	17,95
Barberie-Ente küchenfertig mit Obst gefüllt und mariniert	17,95
Gänsekeule	17,95
Gänsebrust	17,95
Flugenten-Brust	23,95
Flugenten-Keule	12,95
Frische Puten (3-8 kg)	12,95
Puten-Oberkeulen	10,95
Putenbrust	15,90
Puten-Schnitzel	18,80
Geflügel-Leber	12,00
Perlhühner (ca. 1 kg)	14,95
Perlhuhnbrüstchen	24,95
Maishähnchen	11,90

(Alle Preise je 1 Kilogramm)

ERLESENES WILD

Rehkeule ohne Knochen	29,95
Rehrücken ohne Knochen	62,90
Rehrücken mit Knochen	49,90
Wildschwein-Keule ohne Knochen	32,90
Wildschwein-Rücken ohne Knochen	39,90
Wildschwein-Gulasch	21,95
Kaninchen, ganz (ca. 1,5 kg)	15,95
Kaninchen-Rücken	23,95
Kaninchen-Keule	23,95
Hirsch-Gulasch + Hirschkeulen-Braten	21,90
Hirsch-Rücken ohne Knochen	44,90
Hirschfilet	52,90
Hasenkeule	19,95
Hasenrücken ungespickt	29,95
Fasan (ca. 900 g), Stück	16,95
Wachteln, frisch (4er-Pack)	29,95
Fasanen-Brust Filet	29,95

(Alle Preise je 1 Kilogramm)

SCHNELLE WEIHNACHTSKÜCHE

hausgebeizter Graved-Lachs	4,99
Vitello Tonnato oder Carpaccio (Portion)	9,90
Lammkeule „Provence“, mariniert	2,19
Lammkeule mit Blattspinat-Schafskäsefüllung	2,19
Putenmedaillons in Curry-Mandelsauce	1,99
Schweinefilet in Blätterteig	2,19
Schweinefilet-Medaillons in Waldpilzsauce	1,99
Züricher Kalbgeschnetzeltes fertig gegart	2,49
Geschnetzeltes „Stroganoff“ aus der zarten Hüfte	2,49
Lammrücken mit Blattspinat im Blätterteig	2,99

(Alle Preise je 100 Gramm)

**DRY-AGED AUS
DEM EIGENEN
REIFESCHRANK**

**BESTELLEN SIE BEI UNS
IHR FRISCHES BROT FÜR
DIE FEIERTAGE VOR!**

**ECHTES
METZGER
HAND
WERK**