

BRASSERIE

Hülsman

Holt Euch unser Essen nach Hause. Für die Weihnachtstage bieten wir Euch verschiedene Köstlichkeiten an. Aufnahmeschluss ist der 17. Dezember 2025. Die Speisen werden vakuumiert bzw. tiefgekühlt verpackt. Eine Zubereitungsanleitung gibt es selbstredend dazu. Abholen könnt Ihr Eure Bestellung vom 15.12.-19.12. jeweils zwischen 15-17 Uhr, oder am 22.12 zwischen 10-13 Uhr.

Wir wünschen euch eine entspannte, fröhliche Weihnachtszeit.

(Bitte nur kurze Bemerkungen.)

Name: <input style="width: 90%;" type="text"/>		Telef.: <input style="width: 90%;" type="text"/>	
		**(Bitte nur kurze Bemerkungen.)	
*** VORSPEISE	Preis	Anzahl:	Bemerkungen
Hummercremesuppe 200ml	12,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Kürbissuppe 200ml	7,00 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Kartoffelcremesuppe 200ml	6,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Landpastete Schreibe	12,90 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Entenleberterriner Scheibe	14,90 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Gänsestoffsleberterriner Scheibe	24,90 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Fischterriner Scheibe	16,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Gebeitzter Lachs 100gr.	14,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
*** Beilegen zu den Vorspeisen			
Cidregelee 100gr	4,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Meerrettichsauce 100ml	4,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Sauce Cumberland 100 ml	3,90 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Bananen Chilli Sauce 100 ml	3,90 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Honig Senf Sauce 100 ml	4,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
*** Hauptgang			
Blutwurst 1 Stck.	3,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>
Nürnberger 1 Stck.	2,50 €	<input style="width: 50px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>

Lammwurst 1 Stck.	5,50 €		
Mettwurst 1 Stck,	4,50 €		
Leberkäse 1 Scheibe	4,50 €		
Kalbsbäckchen im Madeira Sauce 2 Stck.	16,00 €		
Wildragout 1 Port.	16,00€		
Gänsekeule 1 Stck.	19,50 €		
Boef Bourguignon 1 Port.	14,50 €		
*** Hauptgang Saucen			
Bratensauce 200 ml	9,50 €		
Sauce Sirup de Liege 200 ml	10,50 €		
Dijon Senf 200 ml	7,50 €		
***Beilagen			
Grünkohl 200 Gr.	8,50 €		
Rotkohl 200 Gr.	5,50 €		
Sauerkraut 200 Gr.	6,50 €		
Spätzle 200 Gr.	5,50 €		
***Dessert			
Dunkle Mousse au chocolat	7,00 €		
Helle Mousse au chocolat	7,00 €		
Bayrisch Crème	5,50 €		
***Weine			
Cremant Michel Lorient	30,00 €		
2022 Weißburgunder Liebig	22,00 €		
2023 Pouilly Fumé Sean Pabiot et Fils	35,00 €		
2021 Cotes du Rhone Familie Perrin	20,00 €		
2019 Chateau de Saint Pey, St. Emilion Grand cru	45,00 €		

Bei Fragen sind wir bis zum 19. Dezember erreichbar unter Tel.: 02 11 – 86 39 93 32