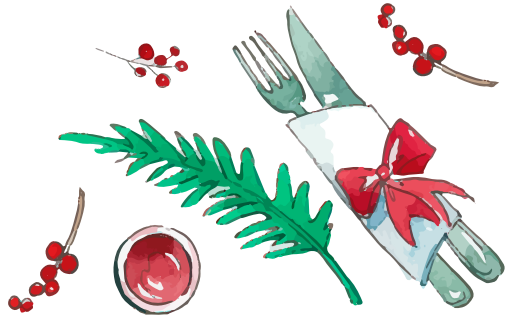


# Bestellung



## Weihnachtsbraten

Anzahl	Vorgegart und in wenigen Minuten im heimischen Backofen knusprig vollendet	
	1/2 Weihnachtsgans mit Sauce	45 €
	1/2 gebratene Ente mit Sauce	26 €

## Beilagen

	Hausgemachtes Blaukraut im Glas á 4 Portionen	8 €
	Hausgemachter Semmelknödel pro Stück	2,50 €
	Hausgemachter Kartoffelknödel pro Stück	2,50 €

## Weihnachtsgetränke

	Hausgemachter Menterschwaige Glühwein, 0,5l Flasche	9 €
	Hausgemachter Apfelpunsch (alkoholfrei), 0,5l Flasche	7 €

## Weihnachtsdesserts

	Spekulatiuscreme mit Pflaumen-Röster im Weckglas	6 €
--	--	-----

Vorname

Nachname

E-Mail (für Bestätigung)

Telefonnummer (für Rückfragen)

Abholung Datum                      23.12.18                      25.12.18                      26.12.18

Abholung Uhrzeit

Eine Abholung am 24.12.18 ist nicht möglich, da die Menterschwaige an diesem Tag geschlossen bleibt.

# Anleitung



## Für die Gans

- Ofen auf 220°C Umluft vorheizen ·
- einen feuerfesten Bräter daumenbreit mit Wasser befüllen ·
- Gans auf einen Rost legen und für 28 Minuten in den Backofen geben ·

## Für die Ente

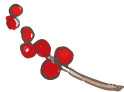
- Ofen auf 220°C Umluft vorheizen ·
- einen feuerfesten Bräter daumenbreit mit Wasser befüllen ·
- Ente auf einen Rost legen und für 20 Minuten in den Backofen geben ·

## Für die Knödel

- Knödelwasser zum Kochen bringen und gut salzen ·
- die Knödel noch mal mit feuchten Händen nachdrehen ·
- in das ca. 80 Grad heiße Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen ·

## Für das Blaukraut

- bei mäßiger Hitze im Topf erwärmen und gelegentlich umrühren ·



Ihre Weihnachtsbestellung bereiten wir gerne für Sie zur Abholung vor.  
Letztes Bestelldatum ist der 16.12.2018

Senden Sie dieses ausgefüllte Bestellformular bequem per Mail an uns oder geben Sie es direkt in unserem Restaurant bei einem unserer Servicemitarbeiter ab.