

Nun kommt der Grünkohl schon wieder in die Tüte.



Liebe Gäste,

Nachdem wir uns ja schon im März großer Nachfrage unserer frisch zubereiteten und vakuumierten Grünkohl-Pakete erfreuten, müssen wir nun leider ein weiteres Mal auf den reinen Außer-Haus-Verkauf umstellen. Neben dem Grünkohlmenü, bieten wir Ihnen wieder eine leckere Auswahl an Gerichten an, die wir frisch zubereiten und für Sie zur Abholung und Erhitzung im Wasserbad vakuumieren. (siehe unten)

Auf Wunsch und Vorbestellung bieten wir Ihnen auch während der untenstehenden Abhol-Kernzeiten Gerichte zur verzehrfertigen Mitnahme an. Es eignen sich nicht alle Speisen für die Vakuumierung, Schnitzel o.ä. sollten frisch gebraten und dann auch in Warmhalteboxen mitgenommen werden. (Angebot nur solange Vorrat reicht)

In jedem Fall benötigen wir für alle Bestellungen eine Vornotiz von min. 24 Stunden.



Nach dem „Vakuumieren“ sind die Speisen mindestens eine Woche im Kühlschrank haltbar und können jederzeit durch einfaches Erhitzen im Wasserbad (Topf, ideal 80°) portionsweise essfertig gemacht werden.

Im Bild: Rouladen und Grünkohlmenü
Salzkartoffeln sollte man wg. Geschmacksverlust nicht einfrieren.
Die Ente ist auch sehr lecker, muss aber nach dem Erwärmen im Wasserbad noch einmal 5 Min. in den heißen Backofen, um kross zu werden.

| | |
|---|---------|
| Hünersuppe „Kuhhirte“ | € 4,20 |
| 2 Frikadellen mit Kohlrabi in Rahm, Bratensauce, Salzkartoffeln | € 8,20 |
| Rinderrouladen mit Soße, Rotkohl, Kartoffeln | € 13,30 |
| Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln & Rote Beete | € 11,90 |
| Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke & Rote Beete | € 8,60 |
| Grünkohl, Salzkartoffeln, Kasseler, Speck, Kochwurst & Pinkel | € 14,60 |
| Veganer Grünkohl mit veganer Pinkel & Salzkartoffeln | € 11,20 |
| ½ Ente mit Apfelrotkohl & Klößen | € 15,50 |

Auf alle „Außer Haus Gerichte“, egal ob eingeschweißt oder nicht, bieten wir im Monat November einen Abhol-Rabatt von 10%.

Abholung nur nach Absprache in der Kernzeit: Mi-So 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ Uhr, Sa und So zusätzlich 12⁰⁰- 15⁰⁰ Uhr, Bestellungen per E-Mail unter info@derkuhhirte.de oder telefonisch unter 0421 555202 oder Mobil 0160 3182001 (Herr Sven Clabes)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Guten Appetit wünscht das Team des Kuhhirten.
(Bitte Abstand halten und Maske tragen bei der Abholung)