

Einschweißen Forever?

Große Nachfrage,
also machen wir weiter. Hier kommt Teil 4



Liebe Gäste,

nachdem wir viele Stammgäste, aber auch etliche neue Kunden mit unserem „Vakuum-Angebot“ begeistern konnten und wir, selbst nachdem wir nun wieder teilweise geöffnet haben, immer weiter Bestellungen zur Abholung unserer versiegelten Gerichte bekommen, haben wir uns zur Fortführung dieses Angebotes entschieden. Unsere Gerichte aus der Speisekarte können Sie generell auch zum Mitnehmen bestellen (Herstellungszeit von 15-45 Min einrechnen, Vorbestellung sinnvoll)

Inzwischen haben wir das Angebot insofern etwas angepasst, daß wir nun für die Vakuum-Produkte eine Vorbestellung mindestens 24 Stunden vor Abholung benötigen, da wir im laufenden Betrieb etwas mehr Vorbereitungszeit für Ihr Essen benötigen. Abholung während der neuen Öffnungszeiten:

Mi-Fr. 15.00-21.00 Uhr, Sa. So. und Feiertags 12.00-22.00 Uhr
Montags und Dienstags haben wir nun Ruhetag und daher geschlossen.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

(Bitte Abstand halten bei der Abholung)

Alle Gerichte sind im Kühlschrank min. 1 Woche haltbar, können aber auch eingefroren werden. (Salzkartoffeln sollte man wg. Geschmacksverlust nicht einfrieren.)

Es empfiehlt sich eine telefonische Vorreservierung zur Vermeidung unnötiger Wartezeiten, Telefon 0421 555202 zu den Öffnungszeiten Sie erreichen uns auch per Mail unter info@derkuhhirte.de

Hochzeitssuppe (saisonabhängig auch Spargel-, Kürbis-, Lauch)	€ 4,00
Burgunderbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	€ 7,50
Hühnerfrikassee mit Reis	€ 7,80
Süßkartoffel Curry mit Reis (vegan)	€ 7,80
Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke und Rote Beete	€ 8,30
Schweinegeschnetzeltes mit Champignon-Sahnesauce, wahlweise mit Reis oder Nudeln	€ 8,50
Rindergulasch mit Nudeln	€ 11,00
Rinderroulade mit Soße, Rotkohl, Kartoffeln	€ 12,00

Guten Appetit wünscht das Team des Kuhhirten

Bleiben Sie gesund