

## Unser Angebot für die Weihnachtsfeiertage & Silvester

**Vorbestellen bis 15.12.2020**

**Abholen am Mittwoch 23.12.20 13 – 16 Uhr oder Donnerstag 24.12.20 10-12 Uhr**  
**Silvester Donnerstag 31.12.2020 10 – 12 Uhr**

*Bitte Abholtag und Zeit angeben : \_\_\_\_\_*

### **Gänseleber-Terrine**

mit Chutney (Port. 120g) € 16,00 \_\_\_\_\_ Port.

### **hausgeräucherter schottischer Lachs mit Bergkräutern**

*am Stück vakuumiert 100 g € 4,50*

*ca. 250 - 400 g Stck. ¼ Seite*

*ca. 400 – 600 g Stück / ½ Seite*

*ca. 800 - 1100 g Stück 1/1 Seite*

*Bitte tragen Sie die gewünschte Stückzahl in die Kreise ein.*

### **Kohlrabi-Cremesuppe**

*im 500 g Becher € 14,00* \_\_\_\_\_ Becher

### **KÜCHENFERTIG ZUBEREITETE HAUPTGERICHTE**

#### **geschmortes Rinderragout „Stroganoff“**

mit Rote Beete, Zwiebeln, Speck, Champignons, Gurken und Vodka in Rahm

*VPE 2 Portionen (pro. Portion € 17,50) € 35,00* \_\_\_\_\_ VPE

#### **geschmorte Rehschulter**

in Lemberger-Quitten-Soße

*VPE 2 Portionen (pro. Portion € 18,50) € 37,00* \_\_\_\_\_ VPE

#### **Straubs geschmorte Rinderroulade**

Klassisch gefüllt mit Senf, Speck Zwiebeln und Gurken in kräftiger Soße

*VPE 2 Portionen (pro. Portion € 17,50) € 35,00* \_\_\_\_\_ VPE

#### **Beilagen** (2 Port. € 8,00)

Handgedrückte Spätzle \_\_\_\_\_ VPE

Kartoffelgratin \_\_\_\_\_ VPE

Semmelknödel (4Stck.) \_\_\_\_\_ VPE

#### **Soßen** (im praktischen 500 g Becher)

Straub´s Salatdressing (Essig & Öl) € 8,50 \_\_\_\_\_ Becher

Bratensoße € 9,00 \_\_\_\_\_ Becher

Pfefferrahmsoße € 9,50 \_\_\_\_\_ Becher

Champagner-Safran-Soße € 9,50 \_\_\_\_\_ Becher

Sie erhalten diese Gerichte im Vakuumbutel kalt verschweißt.

## Meeresfrüchte und Fleisch

Scampi	<i>roh 200-230 g portioniert</i>	€ 100g/6,50	_____	VPE
Jacobsmuscheln	<i>roh 200-230 g portioniert</i>	€ 100g/7,50	_____	VPE
Rinderfilet	<i>200-230 g portionsweise vorgeschnitten</i>	€ 100g/5,80	_____	Stck.
Rumpsteak	<i>200-230 g portionsweise vorgeschnitten</i>	€ 100g/4,90	_____	Stck.



## **Straubs Fondue-Kiste „Surf & Turf“**

### *Rinderfond*

*Pro Person 250 g Fleisch und 100 g Meeresfrüchte  
Scampi & Jacobsmuscheln / Rinderfilet und -Roastbeef,  
Schweinefilet und Kalbsrücken  
verschiedene Dips:  
Curry-Dip / Knoblauch-Dip / scharfe Teriyaki-Soße  
Mixed Pickles und ein 1 Laib Straub's Hausbrot  
dazu eine Flasche Wein Edition Straub*

*Preis für 2 Personen € 105,00 jede weitere Person € 45,00 (ohne Wein)*

*1 Kiste für \_\_\_\_\_ Personen*



### *Aus unserem Weinkeller*

<i>Champagner Laurent Perrier "La Cuvee" 0,7 l. Fl. € 39,00</i>	_____ FL.
<i>Edition Straub Cuvee rot oder weiß 0,7 l. € 13 ,50</i>	_____ FL.



**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung:**  
**Telefon 07131 / 87 30 626 Fax 07133 / 20 444 63**  
**oder per Mail: [info@uwe-straub.de](mailto:info@uwe-straub.de)**



Auf Wunsch bestellen wir Ihnen gerne frische Trüffel ...  
Bitte sprechen Sie uns an!