

FESTTAGSMENÜ

Mehr Zeit für Familie & Freunde mit Lautenschlägers küchenfertigen Menüs!

WEIHNACHTEN

bitte vorbestellen bis 20.12.17

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüse
Waldpilzcremesuppe
Süßkartoffelcreme mit Maronen

Hauptgerichte

Maispouardenbrust in Morchelrahm,
Marktgemüse & Tagliatelle
oder
Tranche vom Lachs auf Flusskrebsrahmsauce
& Kartoffel-Parmesanpüree
oder
Ragout vom Hirsch & Reh in Quittensauce
mit Wurzelgemüse & Butterspätzle

Desserts

Mousse au chocolat
Zimt-Panna Cotta mit Kirschen
Grießflammerie mit Mandarinen

Menüpreis p.P. 39.90 €

SILVESTER

bitte vorbestellen bis 27.12.17

Suppen

Bretonische Fischsuppe
Klare Fischsuppe mit Ravioli & Scampi
Minestrone mit Tafelspitz vom Kalb & Parmesan

Hauptgerichte

„Pot-au-feu“ vom Edelfisch & Hummer mit Wildreis
oder
Kalbsmedaillon auf Cognacrahm
mit Vanillemöhren & Kartoffelgratin
oder
„Coq au vin“ mit Wurzelwerk & Pommes mousseline

Desserts

Pflaumenstrudel an Mandelsauce
Schokoladentraum mit Vanillesauce
auf Himbeer-Coulis
Champagnermousse „Glücksschweinchen“
mit Pistaziensauce

Menüpreis p.P. 39.90 €

FESTTAGSMENÜ

bitte vorbestellen

Seit über 100 Jahren bürgt unser Name für Qualität und Frische. Um auch in der hektischen Jahreszeit unsere Einkäufe richtig planen zu können, möchten wir Sie bitten, Ihr Weihnachtsmenü bis spätestens 20.12.2017 und Ihr Silvestermenü bis spätestens 27.12.2017 zu bestellen.

Bitte bestellen Sie Ihr Menü per E-Mail unter info@feinkost-lautenschlaeger.de oder per Telefon unter 06172-60059-0. Natürlich nehmen wir Ihre Bestellung auch gerne im Ladengeschäft persönlich entgegen.

GEBRATENE GANS

für Zuhause (bitte vorbestellen)

Zu Ihrem privaten Gänseessen bereiten unsere Küchenprofis Ihnen gerne eine saftige & knusprige deutsche Gans zu, die Sie zu Hause nur noch erwärmen müssen. Mit einer kurzen Anleitung verbringen Sie wenig Zeit in der Küche und haben mehr Zeit für Familie und Freunde.

Für 4 Personen

Gebratene und gefüllte Gans mit Sauce

Abholpreis 99.00 €

Für 2 Personen

Fertig gebratene Gänsebrust

Abholpreis 37.00 €

Für 1 Person

Fertig gebratene Gänsekeule

Abholpreis 19.00 €

ÖFFNUNGSZEITEN

vor den Festtagen

23.12.17 8 – 20 Uhr
24.12.17 geschlossen
30.12.17 8 – 18 Uhr
31.12.17 geschlossen

An den Adventssamstagen haben wir immer bis 18 Uhr geöffnet

WEINEMPFEHLUNG



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Mouton Cadet | Frankreich-Bordeaux

Ursprünglich als Zweitwein des berühmten Château Mouton Cadet kreiert. Heute gilt er als der berühmteste Wein des Hauses Rothschild. Ein toller Rotwein, nicht nur zu Festtagen. Dieser Vorzeige-Wein passt sehr gut zu Gänsebraten und Fleischgerichten sowie zu Wild und Käse.

0,75 l 9.95 €
1,5 l Magnum 23.95 €



FAMILIE PERRIN GIGONDAS Frankreich-Côtes du Rhône

Kraftvolles feines Bukett. Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren, Feigen und Schokolade. Am Gaumen komplex, fleischig, saftig und feinwürzig. Samtige Tannine mit sehr langem Nachhall. Ein hervorragender, eleganter Begleiter zu unseren Festtagsmenüs.

0,75 l 20.00 €



DOLLE GRAUBURGUNDER SYMBIOSE Österreich-Kamptal

Körperreicher Weißwein mit Aromen von reifen Birnen und Quitten, Vanille, feine Karamell- und Röstaromen. Gelungenes Arrangement aus Holz und Frucht mit französischen Anklängen. Unbedingt probieren! Diesen Wein können Sie zu Fisch & Krustentiere – Ente & Gans – Wild & dunklem Fleisch oder einfach zu gutem Käse genießen.

0,75 l 19.90 €



CASA DI MALIA PROSECCO Italien-Veneto

Der frische aromatische Prosecco duftet herrlich nach grünem Apfel, Limette und Akazienblüte. Wer Prosecco mag, wird diesen seidigen Perlwein lieben. Perfekt als Apéritif oder als Begleiter über den ganzen Abend.

0,75 l 9.95 €



LAUTENSCHLÄGERS GLÜHWEIN

Das perfekte Heißgetränk für kalte Wintertage, das wunderbar schmeckt und von innen wärmt. Unser hausgemachter Winterpunsch hat schöne Aromen von Rum, Orangen, Rotwein, Crème de Cassis und winterlichen Gewürzen.

1 l 9.95 €