



à la carte Kurier

Der Restaurant Lieferservice
für Qualität, Vielfalt und Genuss

à la carte FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

SCHWEINEFLEISCH

- gegrillter Spießbraten, gefüllt
- gegrillter Spießbraten, ungefüllt
- frischer Grillschinken (Krustenschinken)
- milder Burgunderschinken leicht geräuchert
- zart geräucherter Röstzwiebelschinken
- Floridaschinken mit Früchten belegt
Preis pro kg 13,50 €
- Kasseler Rippenspeer ohne Knochen
- Röstzwiebel-Kasseler
Preis pro kg 14,50 €
- Mandelkrusten-Kasseler
Preis pro kg 15,90 €
- Florida-Kasseler
Preis pro kg 14,50 €
- gegrillter Schweinerücken, gefüllt
- gegrillter Schweinerücken, ungefüllt
Preis pro kg 14,90 €
- Spanferkel aus dem Backofen
Preis pro kg 13,00 €
- Spanferkelkeule ohne Knochen
Preis pro kg 16,50 €
- große Schweinshaxe, gekocht oder gegrillt
Preis pro Stk 4,90 €
- Kasseler in Blätterteig gebacken
Preis pro kg 19,90 €
- Kasseler in Blätterteig mit Blattspinatmantel
Preis pro kg 21,50 €
- Prager Schinken in Brotteig
Preis pro kg 19,90 €
- Schweinefilet in Blätterteig mit Schinken und Käse
Preis pro kg 26,90 €
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce; besonders edel
Preis pro Stk ab 15 Stk 3,90 €

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

LEBERKÄSE

- Leberkäse, backfrisch
- Bayerischer Leberkäse, grob
- Rheinischer Fleischkäse
- Leberkäse mit grober Einlage
- Pizza-Leberkäse
Preis pro kg 14,90 €
- Geflügel-Leberkäse
Preis pro kg 16,50 €

LAMMFLEISCH

- Lammkeule gegrillt, Art Provence
Preis pro kg 17,90 €
- Lammkeule geschmort in dunkler Sauce
Preis pro kg 20,50 €

GEFLÜGEL

- Putenfilet in hellem Rahm
- Hähnchenbrustfilet in Hollandrahm
Preis pro Stk ab 15 Stk 3,90 €
- Putengulasch mit Pilzen
- Putenragout in feinsten Rahmsauce
Preis pro kg 16,50 €
- gegrillte Putenbrust
- geg. Putenbrust in Hawaii-Sauce
- gegrillte Putenbrust in Champignonrahmsauce
- Putensteak vom Grill in feinsten Rahmsauce
Preis pro kg 20,50 €

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

RINDFLEISCH

- Traditionell unsere große Stärke!
Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von Limousin- und Charolais-Jungbullen – eine ganz besondere Spezialität.
- „Boeuf bourguignon“, edelster Gulasch aus der Rinderkeule mit feinem französischem Rotwein
Preis pro kg 16,50 €
 - Bester Rinderbraten in Rahmsauce
Preis pro kg 19,50 €
 - edelster Roastbeefbraten in Champignonsauce
Preis pro kg 33,50 €
 - Rinderfilet „Wellington“
 - Rinderwürzfilet in Blätterteig
Preis pro kg 59,00 €

KALBFLEISCH

- Kalbsragout in Madeirasauce
Preis pro Stk ab 15 Stk 6,90 €
- feinstes Kalbsbraten aus der Keule in Champignon-Rahmsauce
Preis pro kg 29,90 €
- Milch-Mastkalbrücken in Champignon-Rahmsauce
Preis pro kg 34,90 €

Wir empfehlen beim Fleisch ein Rohgewicht von 250 – 300 gr. pro Person.



à la carte Kurier

Der Restaurant Lieferservice
für Qualität, Vielfalt und Genuss

à la carte BEILAGEN

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

BEILAGEN

KARTOFFELN

- Kartoffelklöße
Preis pro Per ab 15 Per € 0,80
- Semmelklöße
Preis pro Per ab 15 Per € 0,90
- hausgemachte große Kartoffelklöße
Preis pro Per ab 15 Per € 1,20
- klassisches Kartoffelgratin
- Kartoffelgratin mit frischem Lauch
- Kartoffelgratin mit Broccoli
- Kartoffelgratin mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch
- Bechamelkartoffeln
- Hollandaise Kartoffelgratin ohne Käse
- heiße Speckkartoffel, fränkische Art
- Speckkartoffelsalat rheinische Art
- Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln
- Bratkartoffel vegetarisch, nur mit Zwiebelwürfeln
Preis pro Per ab 15 Per € 2,50
- Bratkartoffel mit Speck und Rührei
Preis pro Per ab 15 Per € 3,20
- Kartoffelpüree mit frischem Rahm
- überbackenes Kartoffelpüree
- Stampfkartoffel mit Speck und Zwiebeln
Preis pro Per ab 15 Per € 2,50

BEILAGEN

GEMÜSE

- Rheinisches Sauerkraut, klassisch mit Speck & Zwiebeln
- Sauerkraut „bigosch“
- Weißweinsauerkraut „fränkisch“
Preis pro Per ab 15 Per € 2,10
- Kaisergemüse in Butterschwitze
Preis pro Per ab 15 Per € 2,30
- große gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise
- frischer Rahmwirsing oder Spitzkohl
- Blattspinat in Rahmsauce, fein mit Aioli abgestimmt
- Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln gedünstet in leichter Knoblauchschwitze
- Gemüsegratin (bunt)
Preis pro Per ab 15 Per € 2,50
- Broccoli-Blumenkohlgratin
- Tomaten-Spinatgratin
Preis pro Per ab 15 Per € 2,70
- Bündelböhnchen in Speckrolle (3 Bündel)
Preis pro Per ab 15 Per € 3,10

BEILAGEN

NUDELN

- Butterspätzle
Preis pro Per ab 15 Per € 2,10
- Pfannenspätzle Knusprig würzig
- Schupfnudeln pfannengebraten
Preis pro Per ab 15 Per € 2,50
- Penne Rigate
Preis pro Per ab 15 Per € 3,20

REIS

- Butterreis
Preis pro Per ab 15 Per € 2,30
- weißer Reis mit Wildreis
- Risi-Bisi mit Erbsen
- bunter Gemüseris
Preis pro Per ab 15 Per € 2,50

KALTE SAUCEN

- Knoblauchsauce
- Pfeffersauce
- helle Grillsauce
- Zwiebelcremesauce
Preis pro Liter 10,90 €

Weitere zahlreiche und vielseitige Hauptgerichte finden Sie
in den Speisekarten der einzelnen Restaurants.

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Auswahl behilflich
oder empfehlen Ihnen etwas.