

<u>Suppen & Eintöpfe</u>	€
520g -Glas	
• <i>Pikante Bohnensuppe</i>	5,80
• <i>Curry-Ingwersuppe</i>	5,80
• <i>Düsseldorfer Zwiebelsuppe</i>	5,80
• <i>Erbseneintopf</i>	5,80
• <i>Graupensuppe</i>	5,80
• <i>Grünkohleintopf m·Kasselerstücke u· Mettendchen</i>	7,80
• <i>Gulaschsuppe</i>	7,00
• <i>Kartoffelsuppe</i>	5,80
• <i>Kürbis-Ingwersuppe</i>	5,80
• <i>Linsensuppe</i>	5,80
• <i>Stielmussuppe</i>	5,80
• <i>Steckrübeneintopf</i>	5,80
• <i>Tomatensuppe m· Stücken</i>	5,80
• <i>Toskanische Tomatensuppe mit Thunfisch und Kapern</i>	6,20
• <i>Wirsingeintopf</i>	6,20
• <i>Hackfleisch-Lauchsuppe</i>	6,20
• <i>Karotten-Ingwersuppe</i>	5,80
• <i>Hühnerbrühe</i>	5,80
• <i>Möhreneintopf</i>	5,80
• <i>Doppelte Rinderkraftbrühe</i>	7,40
• <i>Zwiebelsuppe</i>	5,80
• <i>Pikante Steckrübensuppe mit rotem Curry</i>	6,20

<u>Gemüse</u>	520g -Glas	€
• <i>Dicke Bohnen</i>		6,20
• <i>Apfel-Rotkohl</i>		6,20
• <i>Sauerkraut mit Kasseler</i>		7,40

<u>Fleischgerichte „Fix & Fertig“</u>	€
330g -Glas	
• <i>Coq au vin</i>	8,20
• <i>Chilli con carne</i>	6,20
• <i>Düsseldorfer Zwiebelfleisch</i>	7,80
• <i>Geselchtes (Schweinebauch) mit Apfel- Meerrettich</i>	8,70
• <i>Hühnerfricasee</i>	8,70
• <i>Poulardenwürfel in Curry</i>	7,80
• <i>Kalbssahneragout</i>	9,90
• <i>Kalbstafelspitz i· Meerrettich</i>	8,90
• <i>Königsberger Klopse</i>	9,50
• <i>Paprika·Zwiebelfleisch</i>	9,50
• <i>Pfefferpotthast</i>	8,80
• <i>Poularde „Diavolo“</i>	7,40
• <i>Poularde in gr· Pfeffersauce</i>	7,80
• <i>Rindergulasch</i>	8,80
• <i>Rinderbäckchen Zarte</i>	9,90
• <i>Rinderroulade</i>	9,50
• <i>Rheinischer Sauerbraten</i>	9,50
• <i>Schweinelendchen i· grüner Pfeffersauce</i>	8,80
• <i>Zartes Wildschweinragout</i>	10,50
• <i>Züricher Geschnetzeltes</i>	7,80

NEU im 420g Glas:

- *Zartes Paprika Zwiebelfleisch* 9,50
- *Toskanische Tomatensuppe* 7,70

**„Kult“ - unsere Currywurst
€ 6,20**

**Regionale Spezialitäten nach
traditionellen Rezepten – zurück
zu den Wurzeln – Beste Zutaten
wurden von mir liebevoll
zubereitet**

Unsere besondere Empfehlung

*Toskanischer Fischeintopf aus unserer
italienischen Landhausküche „Café Pasta
Cappuccino
€ 9,90*

Apfel-Zwiebelschmalz 100g € 4,80

Rilette € 5,40

*Hausgemachter Holunder-Likör
€ 8,80*

*-Gerne erstellen wir Ihnen Ihren
individuellen Präsentkorb-*

Aus unserer italienischen Landhausküche

330g -Glas	€
• Sugo „Bolognese“	5,80
• Pfeffersauce 160g	3,80
• Tomatenpesto, 120g	4,80
• Olivenpesto· 120g	4,80
• Toskanischer Fischeintopf	9,90

Marmeladen , Honig und andere Leckereien

160g- Glas (Auszug)	
• Blaubeer-Rum	
• Sauerkirsch- Pumpernickel	
• Sauerkische	
• Waldfrucht Holunder	
• Aprikose-Vanille	
• Pflaume-Zimt	
• Ananas-Orange	
• Erdbeer-Rhababer (Saison)	
• Aprikose-Amaretto	
• Sauerkirsch-Amaretto	
	o € 4,60

Neu !!!!

- Pflaumen-Fruchtaufstrich
mit ganzen Pflaumen -
handverlesen-
330g € 6,20

Erlesene Weinauswahl und Spirituosenauswahl

Frisches Brot

& diverse Back-Spezilitäten

- Soester Pumpernickel
- Gebäckmischung

Regionale Wurstspezialitäten

Mettwurst, Blutwurst, Zwiebelwurst

Eisbeinsülze, Feine und grobe Leberwurst

100g Glas	€ 2,50
180g Glas	€ 3,80
180g Spezialitäten-Leberwurst	€ 4,30

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 10:30 bis 18:00 Uhr

Sonntags 13:00 bis 18:00 Uhr



Unser Sortiment

Liebe Kunden,

mir liegt sehr viel daran, Sie für gute Grundprodukte und deren liebevolle, sorgfältige Zubereitung zu begeistern. Nur was ich selbst aus Überzeugung genieße und verwende, gebe ich meinen Kunden weiter.

Volker Kirst

Kaiserstr. 18
59505 Bad Sassendorf
Telefon: 02921-9448975
www.feingemachtes.de