

<u>Suppen & Eintöpfe</u>	€
520g -Glas	
• <i>Pikante Bohnensuppe</i>	5,30
• <i>Curry-Ingwersuppe</i>	5,30
• <i>Düsseldorfer Zwiebelsuppe</i>	5,30
• <i>Erbseneintopf</i>	5,30
• <i>Graupensuppe</i>	5,30
• <i>Grünkohleintopf m. Kasselerstücke u. Mettendchen</i>	7,10
• <i>Gulaschsuppe</i>	6,40
• <i>Kartoffelsuppe</i>	5,30
• <i>Kürbis-Ingwersuppe</i>	5,30
• <i>Linsensuppe</i>	5,30
• <i>Stielmussuppe</i>	5,30
• <i>Steckrübeneintopf</i>	5,30
• <i>Tomatensuppe m. Stücken</i>	5,30
• <i>Toskanische Tomatensuppe mit Thunfisch und Kapern</i>	5,60
• <i>Wirsingeintopf</i>	5,60
• <i>Hackfleisch-Lauchsuppe</i>	5,60
• <i>Karotten-Ingwersuppe</i>	5,30
• <i>Hühnerbrühe</i>	6,40
• <i>Möhreneintopf</i>	5,30
• <i>Doppelte Rinderkraftbrühe</i>	5,60
• <i>Pikante Steckrübensuppe mit rotem Curry</i>	5,60

<u>Gemüse</u>	520g -Glas	€
• <i>Dicke Bohnen</i>		5,60
• <i>Apfel-Rotkohl</i>		5,60
• <i>Sauerkraut mit Kasseler</i>		6,70

<u>Fleischgerichte „Fix & Fertig“</u>	€
330g -Glas	
• <i>Coq au vin</i>	7,50
• <i>Chilli con carne</i>	5,60
• <i>Düsseldorfer Zwiebelfleisch</i>	6,70
• <i>Geselchtes (Schweinebauch) mit Apfel- Meerrettich</i>	7,90
• <i>Hühnerfricasee</i>	7,90
• <i>Putengeschnetzeltes in Curry</i>	7,10
• <i>Poulardenwürfel i. Pfeffersc.</i>	7,10
• <i>Kalbssahneragout</i>	9,00
• <i>Kalbstafelspitz i. Meerrettich</i>	8,10
• <i>Königsberger Klopse</i>	8,60
• <i>Lammcurry</i>	9,90
• <i>Pfefferpotthast</i>	7,90
• <i>Poularde „Diavolo“</i>	6,70
• <i>Poularde in gr. Pfeffersauce</i>	6,70
• <i>Rindergulasch</i>	7,90
• <i>Rinderbäckchen Zarte</i>	9,00
• <i>Rinderroulade</i>	8,60
• <i>Rheinischer Sauerbraten</i>	8,60
• <i>Schweinelendchen i. grüner Pfeffersauce</i>	7,90
• <i>Zartes Wildschweinragout</i>	9,60
• <i>Züricher Geschnetzeltes</i>	7,10

NEU im 420g Glas:

- *Zartes Paprika Zwiebelfleisch* 8,60
- *Königsberger Klopse* 8,60

„Kult“ - unsere Currywurst
200g € 4,90

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
€ 9,00

Apfel-Zwiebelschmalz 100g € 4,40

Hausgemachter Holunder-Likör
€ 8,80

-Gerne erstellen wir Ihnen Ihren individuellen Präsentkorb-

Aus unserer italienischen Landhausküche

330g -Glas	€
• Sugo „Bolognese“	5,30
• Pfeffersauce 160g	3,80
• Tomatenpesto, 120g	5,30
• Olivenpesto 120g	5,30
• Toskanischer Fischeintopf	9,00

Marmeladen , Honig und andere Leckereien

160g- Glas (Auszug)	
• Blaubeer-Rum	
• Sauerkirsch- Pumpernickel	
• Sauerkische	
• Waldfrucht Holunder	
• Aprikose-Vanille	
• Pflaume-Zimt	
• Wintertraum (Ananas-Orange)	
• Erdbeer-Rhababer (Saison)	
• Aprikose-Amaretto	
• Sauerkirsch-Amaretto	
	o € 4,20

Neu !!!!

- BIO- Wintermärchen (Orange)
o € 4,90

Erlesene Weinauswahl und Spirituosenauswahl

Frisches Brot

& diverse Back-Spezilitäten

- Soester Pumpernickel
- Gebäckmischung

Pfälzer-Wurstspezialitäten

Saumagen	€ 3,80
Bratwurst	€ 3,10

Regionale Wurstspezialitäten

Mettwurst, Blutwurst, Zwiebelwurst	
Eisbeinsülze, Feine und grobe Leberwurst	
100g Glas	€ 2,30
180g Glas	€ 3,50
180g Spezialitäten-Leberwurst	€ 3,90



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

Unsere Öffnungszeiten

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

Sonntags 13:00 bis 18:00 Uhr

Kaiserstr. 18

59505 Bad Sassendorf

Telefon: 02921-9448975

www.feingemachtes.de