

<u>Suppen & Eintöpfe</u>	€
520g -Glas	
• <i>Pikante Bohnensuppe</i>	5,80
• <i>Curry-Ingwersuppe</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>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

<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>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>Rindergulasch</i>	8,80
• <i>Rinderbäckchen Zarte</i>	12,90
• <i>Rinderroulade</i>	9,50
• <i>Rheinischer Sauerbraten</i>	9,50
• <i>Schweinelendchen i. grüner Pfeffersauce</i>	8,80
• <i>Schaschliktopf Pikant</i>	7,80
• <i>Zartes Wildragout v. Hirsch</i>	12,80
• <i>Züricher Geschnetzeltes</i>	7,80

NEU im 420g Glas:

- *Zartes Paprika Zwiebelfleisch* 9,50

„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

Blaubeerlikör
€ 14,90

-Gerne erstellen wir Ihnen Ihren individuellen Präsentkorb-

Neu !!!! Vegan -Vegan- Vegan

- 330g -Glas €
- *Pikantes Gemüsecurry mit Bulgur* 7,80
 - *Linsen-Bolognese* 7,80

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

Hausgemachte Marmeladen

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

Erlasene Weinauswahl und Spirituosenauswahl

Frisches Brot

& diverse Back-Spezilitäten

- *Soester Pumpernickel*
- *Gebäckmischungen*
- *Soester Urbröt*

Regionale Wurstspezialitäten

Mettwurst, Blutwurst, Zwiebelwurst

Eisbeinsülze, Feine und grobe Leberwurst

100g Glas € 2,50

180g Glas € 3,80

180g Spezialitäten-Leberwurst € 4,30

Unsere Winter-Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag

von 11:00 bis 17:00Uhr

Freitag und Samstag

Von 10:00 bis 18:00Uhr

Sonntags 13:00 bis 17:00 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