

Suppen & Eintöpfe

520g -Glas	€
• <i>Pikante Bohnensuppe</i>	6,10
• <i>Curry-Ingwersuppe</i>	6,10
• <i>Erbseneintopf</i>	6,10
• <i>Graupensuppe</i>	6,10
• <i>Grünkohleintopf m. Kasselerstücke</i>	
• <i>und Mettendchen</i>	8,20
• <i>Gulaschsuppe</i>	7,40
• <i>Kartoffelsuppe</i>	6,10
• <i>Kürbis-Ingwersuppe</i>	6,10
• <i>Linsensuppe</i>	6,10
• <i>Steckrübeneintopf</i>	6,10
• <i>Tomatensuppe m. Stücken</i>	6,10
• <i>Toskanische Tomatensuppe mit</i>	
• <i>Thunfisch und Kapern</i>	6,60
• <i>Wirsingeintopf</i>	6,60
• <i>Hackfleisch-Lauchsuppe</i>	6,60
• <i>Karotten-Ingwersuppe</i>	6,10
• <i>Hühnerbrühe</i>	6,10
• <i>Möhreneintopf</i>	6,10
• <i>Doppelte Rinderkraftbrühe</i>	7,80
• <i>Zwiebelsuppe</i>	6,10

Gemüse

520g -Glas	€
• <i>Dicke Bohnen</i>	6,70
• <i>Apfel-Rotkohl</i>	6,70
• <i>Sauerkraut mit Kasseler</i>	7,80

Fleischgerichte

„Fix & Fertig“

330g -Glas	€
• <i>Coq au vin</i>	8,70
• <i>Chilli con carne</i>	6,60
• <i>Hühnerfricasee</i>	9,20
• <i>Poulardenwürfel in Curry</i>	8,20
• <i>Kalbssahneragout</i>	10,40
• <i>Paprika-Zwiebelfleisch</i>	10,50
• <i>Pfefferpotthast</i>	9,70
• <i>Poularde „Diavolo“</i>	7,80
• <i>Rindergulasch</i>	9,30
• <i>Rinderbäckchen Zarte</i>	14,20
• <i>Rinderroulade</i>	10,50
• <i>Rheinischer Sauerbraten</i>	10,50
• <i>Schweinelenochen in</i>	
• <i>○ grüner Pfeffersauce</i>	9,30
• <i>Schaschliktopf „Pikant“</i>	8,50
• <i>Zartes Wildragout v. Hirsch</i>	13,50
• <i>Züricher Geschnetzeltes</i>	8,20

„Kult“ - unsere Currywurst
€ 6,60

**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
€ 10,40*

*Apfel-Zwiebelschmalz 100g €
5,10*

„Kult“ - unsere Currywurst
€ 6,60

Die Geschenkidee

Ein nach Ihren Wünschen
zusammengestellter Präsentkorb mit
unseren „Feingemachten“ -
Spezialitäten

Aus unserer italienischen Landhausküche:

Cappuccina
Café · Pasta

330g -Glas	€
• Sugo „Bolognese“	6,10
• Pfeffersauce 160g	4,00
• Tomatenpesto, 120g	5,10
• Olivenpesto 120g	5,10
• Toskanischer Fischeintopf	10,40

Diverse Back-Spezialitäten

- Soester Pumpernickel
- Gebäckmischungen
- Soester Urbrot

Hausgemachte -Marmeladen

160g- Glas (Auszug)

- Blaubeer-Rum
 - Sauerkirsch- Pumpernickel
 - Sauerkirsch - Amaretto
 - Waldfrucht Holunder
 - Aprikose-Vanille
 - Pflaume-Zimt
 - Ananas-Orange
 - Erdbeer-Rhabarber (Saison)
 - Aprikose-Amaretto
 - „Wintermärchen“ Quitte-Apfel
- Je € 4,90

Regionale Wurstspezialitäten

Mettwurst, Blutwurst, Zwiebelwurst	
Eisbeinsülze, Feine und grobe Leberwurst	
100g Glas	€ 2,70
180g Glas	€ 4,00
180g Spezialitäten-Leberwurst	€ 4,60

Unsere Öffnungszeiten

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