

Fleischerei - Bistro

Heiße Theke

...alles was schmeckt!



Aktions
Woche

Paprika-Rahm-Schnitzel

Zutaten:

4 Schweineschnitzel,
2 rote Paprikaschoten,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
1 EL Tomatenmark,
70 ml heißes Wasser,
70 ml Weißwein,
1 TL Gemüsebrühe,
70 g Schmand, 40 g Sahne,
1 TL Paprika edelsüß,
½ TL Paprika rosenscharf,
1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer,
Basilikum, frisch gehackt, Öl

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten. Tomatenmark und gewürfelte Paprikaschoten kurz mit anbraten. Dann Wasser und Wein und die Brühe hinzugeben. Aufkochen lassen und Gemüse darin weich kochen. Paprikapulver, Muskat, Pfeffer, Sahne und Schmand dazugeben und die Sauce pürieren. Basilikum zufügen und mit den Gewürzen und Salz abschmecken.

Die Schnitzel salzen, mit Mehl bestäuben und in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Die Sauce in die Pfanne gießen, den Herd ausschalten und die Schnitzel in der Sauce ziehen lassen.

Fleischerei Kettel

Bistro · Heiße Theke

Sarresdorfer Straße 67

54568 Gerolstein

Tel.: 0 65 91 - 32 95

Email: fleischerei-kettel@t-online.de

Web: www.fleischerei-kettel.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag

07.00 Uhr - 18.00 Uhr

Samstag

07.00 Uhr - 14.00 Uhr

Unsere Angebotswoche KW 46 vom Di 10.11. - Sa 14.11.2020

Aktion ★ Aktion

Frische Hacksteaks

mit Fetakäse-
füllung

100 g. € -,98

Gutes muss nicht
teuer sein

Schweine Schnitzel

natur und
pfannenfertig paniert

100 g. € -,87

Frisch aus dem
Backofen

Eifeler Backschinken

deftig gepökelt

100 g. € -,88

Täglich kesselfrisch

Weißwurst „Münchner Art“

mit viel
frischer Petersilie

100 g. € -,87

Für Feinschmecker

Schwarzwälder Schinken

deftig gepökelt und kräftig
über Tannenholz geräuchert

100 g. € 1,78

Lust auf Genuss

Braten Aufschnitt

deftig gewürzt
stets backofenfrisch

100 g. € 1,48

Bei uns aus
schlachtetwarmem
Fleisch

Zungenwurst

mit kräftigem
Majorangeschmack

100 g. € 1,04

Natürlich
hausgemacht

Nudelsalat „Hausmacher Art“

mit frischer Fleischwurst

100 g. € -,78

Aus unserer Käsetheke

Stilfser Bergkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,88

KW 46 Speiseplan vom 09.11. bis 14.11.2020

Montag

Hähnchenfilet
mit Reis und Gemüse

€ 6,50

Dienstag

Hackbällchenspieß
mit Nudeln und Gemüse

€ 6,50

Mittwoch

Martinsgans
mit Spätzle und Gemüse

€ 9,99

Donnerstag

Bayerisches Bierfleisch
mit Knödel und Rotkohl

€ 6,50

Freitag

Backfisch
mit Reis und Gemüse

€ 7,95

und natürlich täglich ...
Frühstück ab 7.00 Uhr,
frisch belegt - nach Wunsch

Fleischerei - Bistro

Heiße Theke

...alles was schmeckt!



Aktions
Woche

Schnitzel „Förster Art“

Zutaten:

4 Putenschnitzel,
100 g gewürfelter Schinken,
2 Zwiebeln, 400 g Waldpilze,
200 ml Sahne, 200 ml Milch,
1 EL Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Schnitzel klopfen, pfeffern und salzen und den Boden einer Auflaufform damit belegen. Dann das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schinkenwürfel anbraten, die Zwiebeln würfeln, dazugeben und glasig dünsten. Anschließend die Pilze zugeben und einige Minuten schmoren lassen. Die Sahne und die Milch zufügen und aufkochen lassen. Die Sauce kräftig mit frisch gemahlenem Pfeffer sowie etwas Salz abschmecken und über die Schnitzel gießen. Das Ganze wird nun für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C gebacken. Dazu passen am besten Reis oder Spätzle.



Fleischerei Kettel

Bistro · Heiße Theke

Sarresdorfer Straße 67
54568 Gerolstein

Tel.: 0 65 91 - 32 95

Email: fleischerei-kettel@t-online.de

Web: www.fleischerei-kettel.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Freitag

07.00 Uhr - 18.00 Uhr

Samstag

07.00 Uhr - 14.00 Uhr

Unsere Angebotswoche KW 47 vom Di 17.11. - Sa 21.11.2020

Für den beliebten
Sonntagsbraten

Krusten Braten

natur oder
backofenfertig gewürzt

100 g. € -,78



Alles Gute
von der Pute

Frische Putenschnitzel

natur oder
fein mariniert

100 g. € 1,08



Serviert im Nu

Champignon Rahmpfanne

in feiner Marinade
pfannenfertig zubereitet

100 g. € -,98



Heiß geräuchert
und im eigenen
Saft gekocht

Kräuterschinken

ummantelt mit
feinen Kräutern



100 g. € 1,38

Nicht nur die Auswahl unserer
natürlichen Gewürze, viel mehr auch die
Fleischauswahl und die Herstellung
machen den Unterschied.

Deftige Bierwurst

100 g. € 1,08



Aus eigener
Herstellung

Pfeffer Salami

im Naturreife-
verfahren hergestellt

100 g. € 1,68



Frisch vom Rauchwagen

Chilipeitschen

100 g. € 1,24



Natürlich
hausgemacht

Diplomaten Salat

mit Ei und Spargel

100 g. € -,98



Aktion ★ Aktion

Räucher Rolle

mit und ohne Schinken
küchenfertig gefüllt

100 g. € 1,22

KW 47 Speiseplan vom 16.11. bis 21.11.2020

Montag
Gebeitzter Schweinebraten
mit Nudeln und Gemüse

€ 6,50

Dienstag
Zwiebelsteak
mit Spätzle und Gemüse

€ 6,50

Mittwoch
Kasseler
mit Püree und Sauerkraut

€ 6,50

Donnerstag
Sauerbraten
mit Knödel und Rotkohl

€ 6,50

Freitag
Lachsfilet
mit Bandnudeln und Gemüse

€ 7,95

und natürlich täglich ...
Frühstück ab 7.00 Uhr,
frisch belegt - nach Wunsch

