

KÖSTLICH DURCH DIE WOCHE

Alle Gerichte sind vom 23.02. -27.02.2021 zwischen 11.00-14.00 Uhr erhältlich und solange der Vorrat reicht.

Dienstag ist auch Hähnchentag

Menü 1: 4 kleine Nürnberger Rostbratwürste mit einer Bratensauce, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Sauerkraut
Port.: 6,50€

Menü 2: Schaschlikpfanne mit mageren Schweinefleischwürfeln und aromatischen Baconstreifen, Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Sauce, Nudeln oder Kartoffelstampf, dazu ein bunter Bohnensalat
Port.: 6,50€

Mittwoch ist auch Schnitzeltag

Menü 1: Puffert und Peern nach Oma Dini's Rezept mit einer leckeren Vanillesauce
Port.: 5,00€

Menü 2: Ostfriesischer Grünkohl traditionell gekocht, dazu Vermue's Kartoffeln, Kasselerbraten und eine luftgetrocknete Mettwurst
Port.: 6,50€

Donnerstag ist auch Eintopftag

Menü 1: Gepökelte und gekochte Zunge vom ostfriesischen Weiderind mit einer feinen Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und Speckböhnchen
Port.: 6,50€

Menü 2: Paniertes Hähnchenfiletschnitzel mit einer Zwiebel-Sahnesauce, dazu hausgemachte Kartoffelrösti, Markerbsen und Buttermöhren
Port.: 6,50€

Freitag ist auch Haxentag

Menü 1: Zwei Fischfrikadellen mit unserer hausgemachten Remouladensauce, dazu frischer Rahmspinat und hausgemachter Kartoffelstampf
Port.: 6,50€

Menü 2: Saftiger Hackbraten vom ostfriesischen Salzwiesenkalt mit einer Rahmsauce dazu Vermue's Kartoffeln und Blumenkohl
Port.: 6,50€

Samstag

Schmorsteak vom ostfriesischen Weiderind mit einer Rotweinsauce, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl
Port.: 6,50€

DIENSTAG IST HÄHNCHENTAG

½ HÄHNCHEN 4.00 €
HÄHNCHENKEULE 2.00 €



MITTWOCH IST SCHNITZELTAG

2 GEBRATENE SCHINKENSCHNITZEL
3 GEBRATENE SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL
3 GEBRATENE HÄHNCHENFORMSCHNITZEL
je nur 6.00 €



DONNERSTAG IST EINTOPFTAG

OSTFRIESISCHER LINSENEINTOPF
Ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht.
mit geschnitzelter Mettwurst, Kasselerwürfeln und viel gutem Gemüse aus Vermue's Hofladen gekocht
kg 7.50 €



FREITAG IST HAXENTAG
ab 11 Uhr

1 OFENFRISCHE GRILLHAXE
je nur 4.00 €




ANGEBOTE UND EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

vom 23.02. -27.02.2021

Der WochenANFANGS-Knüller
(am Dienstag und Mittwoch)

SCHINKENBRATEN

von Bauer Plüster's Schweinen aus Breddenberg von der mageren Nuss oder der saftigen Hüfte, auf Wunsch auch fix & fertig gewürzt



kg
8.99

FIX & FERTIGES
für Ofen, Topf und Pfanne

Rollbraten vom Weideschwein

von Erchinger's „Berkshire“ Weideschweinen aus Logabirum, auf Wunsch auch gerne fix & fertig gewürzt
kg 17.99€

Mozzarella-Schnitzel

aus dem mageren Schweinelachsfleisch zubereitet, mit einem Tomatenpesto und Mozzarella gefüllt, fix & fertig paniert
kg 15.99€

Salzwiesenkaltspieß

mageres zartes Salzwiesenkaltfleisch am Spieß mit einer schwarzen Pfeffermarinade eingelegt
kg 29.99€

Spare Ribs

gepökelte und vorgegarte Ribs mit einer BBQ-Marinade eingelegt
kg 10.99€

Ofenschale „Currywurst“

unsere hausgemachte Currywurst in der legendär leckeren Sauce, zum einfachen Erwärmen
kg 10.99€

BESTES FLEISCH
aus der Heimat

Lammschulter - Solange der Vorrat reicht
ideal zu schmoren, von der Deichschäferlei der Fam. Wuttge aus der Krummhörn
kg 13.99€

Salzwiesenkaltgulasch

100% vom Salzwiesenkalt vom Hof der Fam. Behrends aus Neßmergrode
kg 18.99€

HAUSGEMACHTES
aus unserer Wurstküche

Katenrauchsalami
natürlich hausgemacht mit einer kräftigen Buchenholzrauchnote
kg 26.99€

Puten Kasseleraufschnitt
besonders mager aus dem feinem Brustfilet hergestellt
kg 22.99€

Milano Beißer
der luftgetrocknete, mediterrane Salamisnack
kg 18.99€

Leberwurst „Apfel-Preiselbeer“
die interessante Geschmackskombination aus herzhafter Leberwurst und süßlichen Fruchtstücken
kg 17.99€

Unser Produkt des Monats März 2021
Salamipralinen Infos im Innenteil
kg 29.99€

Leggedör's Gulaschsuppe
mit einer ordentlichen Fleischeinlage gekocht und mit Zwiebelwürfeln und Paprikastreifen verfeinert
kg 6.99€

KÄSE DER WOCHE
Frischkäse „Griechisch“
cremiger Frischkäse verfeinert mit Hirtenkäse, Ajvar, frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch
kg 18.99€

SNACK DER WOCHE
Panierte Hähnchenfiletschnitzel
aus reinem, mageren Brustfilet zubereitet
kg 14.99€

DESSERT DER WOCHE
Schokoladen-Marzipancreme
mit Sahnetupfer und Schokostreuseln
Port. 1.80€

Der WochenEND-Knüller
(von Donnerstag bis Samstag)

GEHACKTES
vom ostfriesischen Weiderind und Bauer Plüster's Schweinen gemischt
kg
7.99



Serviervorschlag

HIER GEHT'S ANS EINGEMACHTE...

Probieren Sie sich doch mal durch unsere eingemachten Suppen und Eintöpfe. Für den Vorrat oder die schnelle Küche.



BESTES FLEISCH VON UNSEREN LANDWIRTEN erhalten wir in dieser Woche von folgenden Höfen:

Unsere Schweine von:

Familie Helmut Plüster aus Breddenberg/Emsland
Familie Johannes Erchinger aus Logabirum

Unsere Rinder von:

Familie Enno Meinders aus Boen
Familie Kees Vermue aus Bunderneuland

Unsere Deichlämmer von:

Deichschäferei Wuttge aus Krummhörn

Unsere Salzwiesenkälber von:

Familie Behrends aus Neßmerode
(bekannt aus diversen NDR Reportagen)

Produkt
des Monats

Unsere Salamipralinen...

...sind eine hausgemachte Spezialität, die eigentlich aus einem kleinen Missgeschick entstanden sind. Ursprünglich ist sie aus einer Salami, dessen Hülle gleich zu Beginn des Reifprozesses aufgeplatzt war, entstanden. Hätte man Sie weiter gereift wären die Salamischeiben später unschön und unförmig geworden. Zum Umfüllen in eine neue Hülle war der Reifeprozess bereits zu weit fortgeschritten. Also haben wir die Masse einfach in kleine, runde Kugeln geformt, mit verschiedenen Zutaten ummantelt und in diesen kleinen Portionen einfach mal fertig gereift. Und siehe da... es sind daraus unsere leckeren Salamipralinen entstanden. Aus der Not wurde nun eine Tugend gemacht und wir haben immer wieder verschiedene Gewürzumantelungen ausprobiert. Mittlerweile gehören Varianten mit einer Pfefferkomposition, mit getrockneten Paprikaflocken,

einer Zwiebelmischung oder einer Fenchelwürzung zum Grundsortiment. Für die Grundrezeptur verwenden wir das Fleisch von Bauer Plüster's Schweinen aus Breddenberg und von ostfriesischen Weiderindern von den Höfen Vermue und Meinders, alle unsere Partner halten die Tiere unter außergewöhnlich guten Bedingungen jenseits der gesetzlichen und konventionellen Vorschriften. Alles zum Wohl der Tiere und mit dem Ziel eine hervorragende Fleischqualität zu erzeugen. Aufgeschnitten als Brot- und Brötchenaufgabe zum Frühstück oder Abendbrot oder in dicken Scheiben als Snack sind unsere Salamipralinen immer wieder ein Geschmackserlebnis. Probier es aus.

Euer Markus Leggedör

