



Frohe Weihnachten

Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen.

Genießen ohne großen Aufwand zu Hause.

Einfach im Topf erwärmen oder

Gänsekeulen im Backofen goldbraun fertig braten.

Speisen sind vakuumiert und 3 Tage bei 7 Grad haltbar.

Eine Genussanleitung liegt bei.

Abholzeiten 23. und 24. 12.2020

von 11:00 bis 15:00 Uhr

nur auf Vorbestellung bis zum 21.12.2020

Bestellung und info@hotel-hansen.de

Speisenauswahl

Rindfleischbrühe mit Gemüse und Kartoffeln
3,50

Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln
3,50

Rheinischer Rindersauerbraten
in Rosinensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
16,90

Geschmorte Duroc Schweinebäckchen in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
17,50

Hirschedelgulasch in Preiselbeersauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
17,90

Gänsekeule an Maronensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
18,90



Frohe Weihnachten

Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen.

Genießen ohne großen Aufwand zu Hause.

Einfach im Topf erwärmen oder

Gänsekeulen im Backofen goldbraun fertig braten.

Speisen sind vakuumiert und 5 Tage bei 7 Grad haltbar.

Eine Genussanleitung liegt bei.

Abholzeiten 23. und 24. 12.2020

von 11:00 bis 15:00 Uhr

nur auf Vorbestellung bis zum 21.12.2020

Bestellung und info@hotel-hansen.de

Speisenauswahl

Rindfleischbrühe mit Gemüse und Kartoffeln
3,50

Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln
3,50

Rheinischer Rindersauerbraten
in Rosinensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
16,90

Geschmorte Duroc Schweinebäckchen in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
17,50

Hirschedelgulasch in Preiselbeersauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
17,90

Gänsekeule an Maronensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
18,90