Maurer's "für Sie Zuhause"

Unsere Spezialitäten zum eigenen Zusammenstellen und Selbsterwärmen.
Für den individuellen und besonderen Genuss zu Hause haben wir Ihnen eine kleine Auswahl unserer Spezialitäten zusammengestellt. Alle einzelnen Komponenten werden auf schonende Art gegart und für Sie in Vakuumbeuteln portioniert. Somit sind Sie flexibel in der Zusammenstellung und dem Zeitpunkt des Servierens.
Im Kühlschrank halten sich die Gerichte ca.7 Tage oder eingefroren 6 Monate.
Wir bieten alle Gerichte ab 2 Portionen je Gericht im Vaccuumbeutel zur Abholung im Hotel oder kostenlose Lieferung ab 50,-- in Saarwellingen & Reisbach/Schwarzenholz an.

Vorspeisen:

Kartoffel-Lauch-Cremesüppchen	à 5,50
traditionelle Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	à 6,00
Feldsalat mit Speckrahmdressing	à 6,50

Hauptgerichte:

saftige Rinderrouladen mit kräftiger Soße	à 17,50
gebratenes Schweinelendchen in Champignonrahmsoße	à 16,50
pochierter Lachs (Aquakultur Norwegen) auf Fenchel-Safran-Gemüse	à 22,50
feurige Kalbshackbällchen mit Tomatensoße	à 14,50

vegetarisch:

Rahmkartoffeln mit gebratenen Tofuwürfeln auf Möhren, Sellerie - und Lauchstreifen	à 14,50

Gemüse:

Rosenkohl mit Speck oder Rahmwirsing	à 3,50

Beilagen:

Dampfkartoffeln, Semmelklöße oder hausgemachte Spätzle	à 3,00

Desserts:

klassiches Tirami-Su mit Apfel-Zimt	à 5,50
Panna Cotta mit Glühweinkirschen	à 5,00

Abholung/Lieferung Freitags 9:00-16:00 Uhr, Sa. 10-12:00 Uhr.
Bitte bestellen Sie telefonisch jeweils bis Freitags unter 06838/86000