



# Fest der Genüsse

November bis Dezember

2020



Nur am 24.12.2020:  
**WEIHNACHTSGANS**

knusprig gebraten, mit Sauce,  
Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel,  
dazu Klöße und ein Lebkuchen-Mousse,  
abgerundet mit einer Flasche  
Dornfelder (Weingut Spieß)

Für 4 Personen  
Abholpreis 95.- €

Adventsmenüs | Besondere Genüsse und Empfehlungen aus der Küche | Menüvorschläge  
Küchenfertig und kalte Spezialitäten | Vorspeisenplatten

# Unsere Menüs

ab 10 Personen

## MENÜ 1

14.90 €

- » **Kürbissuppe**  
fein cremig
- » **krosse Ente**  
an Orangensauce mit  
Apfelrotkohl und Klöße
- » **Rote Grütze**  
mit Vanillesauce

## MENÜ 2

14.90 €

- » **Kräuterrahmsüppchen**  
im Schaum
- » **Gebratene Rinderroulade**  
an Sauce mit Rosenkohl und  
Kartoffelknödel / Salzkartoffeln
- » **Mascarponecreme**  
mit Spekulatius und Rotweinapfel

## MENÜ 3

15.90 €

- » **Klare Rinderbrühe**  
mit Gemüsestreifen
- » **Geschmorte Lammkeule**  
in Pesto-Kräutersauce mit frischen  
Champignons, Bohnenbündchen  
und Kartoffelgratin
- » **Lebkuchen-Mousse**

## MENÜ 4

8.50 €

- » **Grillschinken**  
kross aus dem Backofen mit  
Kartoffelgratin, Weißkohlsalat,  
Tzatziki, Currysauce  
und Baguette

Wir bitten um  
rechtzeitige  
Bestellungen.  
Vielen Dank!



## BESONDERE GENÜSSE

- » frische Oldenburger Gänsekeulen, 100 g | 3.16 €  
Gänsebrüste, 100 g | 3.10 €
- » frische Flugentenkeulen 1 kg | 10.90 €
- » frische, bratfertige Kaninchen aus dem Umland 1 kg | 12.80 €
- » frische Oldenburger Gänse 1 kg | 16.70 €
- » frische Flugentenbrustfilets 100 g | 1.99 €
- » frische deutsche Puter 1 kg | 8.90 €
- » frische Oldenburger Flugenten 1 kg | 11.20 €

## KALTE SPEZIALITÄTEN

- » Schnittchen gemischtes Brot belegt mit: Hackepeter, gekochtem Schinken, Schweinebraten, Roastbeef, Kassler, Mettwurst, Lachsschinken und wahlweise auch mit Käse pro Scheibe | 2.30 €
- » Fingerfood Variationen vegetarisch, mit Fleisch oder mit Fisch Stück | 2.50 € - 3.00 €
- » Fingerfood Dessert-Variationen im Glas Stück | 2.50 €
- » Fischschnittchen gemischtes Brot belegt mit: geräuchertem Aal, geräuchertem Lachs, geräucherter Forelle, Matjes, und frischen Nordseekrabben Scheibe | 2.60 €

Bestellungen  
für die Festtage.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir in diesem Jahr für jede verbindliche Bestellung um eine Anzahlung bitten.

# Adventsmenüs

immer Donnerstags ab 11.00 Uhr

**Do., 26. Nov**

8.50 €

- » **Lauchcremesuppe**  
mit frischer Kresse
- » **gebratene Gänsekeule**  
an Sauce mit Bratapfel, Rotkohl  
und Krokette / Kartoffeln
- » **Fruchtjoghurt**

**Do., 03. Dez**

8.50 €

- » **Tomatencremesuppe**  
mit Reis
- » **gebratenes Schweinefilet**  
an Rosa-Pfeffer-Sauce mit Speck-  
rosenkohl und Bandnudeln / Kartoffeln
- » **Fruchtjoghurt**

**Do., 10. Dez**

8.50 €

- » **Rinderbrühe**  
mit Pfannenkuchenstreifen
- » **gemischte Wildplatte**  
an Preiselbeersahnesauce mit  
Apfelrotkohl und Spätzle / Knödeln
- » **Fruchtjoghurt**

**Do., 17. Dez**

8.50 €

- » **Rinderbrühe**  
mit Gemüsestreifen
- » **gebratenes Entenbrustfilet**  
an Orangensauce mit Apfelrotkohl  
und Krokette / Kartoffeln
- » **Fruchtjoghurt**

---

## AGBs (Auszug)

Mit erscheinen dieser Weihnachtskarte im November 2020 verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit. Alle Angebote sind freibleibend inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Angaben ohne Gewähr. Abbildungen dienen als Serviervorschlag. Liefermöglichkeiten und warenbedingte Änderungen, auch in Bezug auf die Ausstattung, bleiben vorbehalten. Die Platten- und Geschirrrückgabe erfolgt vom Kunden.  
Jegliche Beschädigung wird in Rechnung gestellt. Das Geschirr ist sauber vom Kunden zurückzugeben, andernfalls berechnen wir die Reinigung nach Zeit und Aufwand. Bei Verlust oder Beschädigung wird der Ersatzpreis berechnet.

# Adventsmenüs

immer Samstags ab 10.30 Uhr. Für 2 Personen.

## OLDENBURGER ENTE

18.90 €

Eine gebratene Oldenburger Ente lecker gewürzt, mit Orangensauce, mit Äpfeln und Rosinen gefüllt.

Dazu bieten wir Ihnen wahlweise unsere hausgemachten Beilagen an:

- » Apfelrotkohl
- » Rosenkohl
- » Klöße
- » Kartoffelgratin

Nur noch erwärmen in der praktischen 2 Personen Schale für Mikrowelle oder Backofen.

Wir bitten um rechtzeitige Bestellungen. Vielen Dank!

## Ofenfrisch

Abholung am 28.11./  
05.12./ 12.12. und 19.12.  
ab 10.30 Uhr.

# Vorspeisen

ab 6 Personen. Preis pro Person.

## SPANISCHE PLATTE

9.50 €

Datteln im Speckmantel  
Garnelen in Knoblauchsud  
Tortilla  
Serrano Schinken  
Gebratene Pfefferschoten  
Marinierte Oliven  
Ciabatta & Butter

## ITALIENISCHE PLATTE

9.50 €

Eingelegte Aubergine mit Schafskäse  
Marinierte Zucchini mit Pinienkernen  
Melone mit Parmaschinken  
Gegrillte Champignons  
Gegrillte Paprika  
Tomate mit Mozzarella  
Italienischer Nudelsalat  
Ciabatta & Butter

VITELLO TONNATO 12.00 €

CARPACCIO 15.00 €



# Küchenfertig

**Frisch gebraten!**

Abholung am Do., 24.12.  
von 11.00 bis 12.00 Uhr.

- » gebratene Gänsebrust mit Gänsebratensauce lecker gewürzt  
2 Personen | 26.90 €
- » knusprig gebratene Ente mit Orangensauce, lecker gewürzt und mit Äpfeln und Rosinen gefüllt  
2 Personen | 18.90 €
- » knusprig gebratene Gans mit Gänsebratensauce lecker gewürzt, mit Apfel und Rosinen gefüllt  
4 Personen | 49.50 €  
5 - 6 Personen | 59.80 €
- » saftig gebratener Puter mit Rahmsauce mit Honig-Marinade gewürzt und mit Backobst gefüllt  
4 Personen | 45.00 €  
5 - 6 Personen | 55.00 €
- » 2 gebratene Gänsekeulen mit Gänsebratensauce  
2 Personen | 24.90 €
- » gebratene Rinderroulade in leckerer Sauce mit Füllung aus Speck, Gurke, Senf und Zwiebeln  
Stück | 4.50 €
- » geschmorte Ochsenbäckchen in herzhafter Sauce, tellerfertig zubereitet in einer praktischen Backform für Ofen und Mikrowelle  
2 - 3 Personen | 18.50 €
- » 2 gebratene Kaninchenkeulen in leckerer Sauce  
Stück | 16.50 €

## QUALITÄT AUS DER REGION

Unser Partner seit Jahrzehnten - Geflügelhof Nobis

Seit mehr als 50 Jahren konzentriert sich das Familienunternehmen auf die Produktion und den Vertrieb hochwertiger Fleischwaren. Die artgerechte Tierhaltung hat für den Geflügelhof eine lange Tradition. Der freie Auslauf der Gänse auf den norddeutschen Weiden in Bakum-Vestrup und das ausgezeichnete getreidereiche Futter sind die besten Voraussetzungen für ein gesundes Wachstum. Wir freuen uns, Ihnen auch weiterhin die hochwertigen Produkte der Familie Nobis empfehlen zu können.

Weitere Informationen unter: [www.gefluegelhof-nobis.de](http://www.gefluegelhof-nobis.de)

# Empfehlungen

- » Weihnachts-Heringssalat mit Nüssen  
100 g | 2.00 €
- » Weihnachtsmettwurst  
100g | 2.30 €
- » Auswahl an feinen Leberpasteten  
100 g | 2.00 € - 3.50 €
- » original spanischer Serrano-Schinken über 18 Monate gereift  
100 g | 3.85 €
- » Iberico-Schweinekotelett  
100 g | 2.89 €
- » Iberico-Schweinefilet  
100 g | 3.40 €
- » Gänsegrieben- & Hubertusschmalz  
Glas | 2.50 €
- » von unserem Gänsezüchter handgefertigte geräucherte Gänsebrust  
100 g | 4.73 €
- » Pesto aus Scampi  
100 g | 3.80 €
- » geräucherter Lachs  
100 g | 3.80 €
- » Kalbskotelett  
100 g | 2.45 €
- » frische Kaninchenkeule  
1 Kg | 2.25 €

## Dry Aged

Probieren Sie das Geschmackserlebnis von perfekt gereiftem Schweinerückensteak und Roastbeef.

In unserem speziellen DRY AGED Kühlhaus finden Sie ein umfangreiches Angebot.

Natürlich aus eigener Herstellung.





*Frohe Weihnachten  
wünscht Ihnen*



## **FLEISCHEREI RUDOLPH**

*Qualität die man schmecken kann*

Hammersbecker Str. 142  
28755 Bremen

Dobbheide 67  
28755 Bremen

Gerhard-Rohlfs-Str. 79  
28757 Bremen

Hindenburgstr. 69  
28717 Bremen

[www.fleischerei-rudolph.de](http://www.fleischerei-rudolph.de)



