



## Für Sie mit Liebe gekocht

### Suppen:

- Rindfleischsuppe mit Blumenkohlröschen, Eierstich, Möhren, Nudeln und Rindfleischwürfeln
- Kartoffelsuppe, besonders cremig und vielfältig, mit Krabben oder gestreiften Lachs zu verfeinern
- Käse- Lauch Suppe, cremig-deftig mit frischem Lauch und Gehackten
- Gyrossuppe, würzige Schweinefleischstreifen mit frischer Paprika

### Die Klassiker

- Rinderrouladen, mit Speck und Zwiebeln gefüllt, gebraten mit pikant-würziger Soße  
Ca. 150-180 g schwer
- Rotweingulasch, kräftig würzig, hierfür verwenden wir Rindfleisch aus der Keule

### Vom Schweinefilet

- Indisch, Medaillons in Mango - Chutney Sauce mit Früchten
- Medaillons mit Pfifferlingen in Cognacsauce
- Mit groben Senf im Speckmantel auf Gorgonzola Sauce

### Vom Rind

- Rotisseur Steak in grober Senfsauce, würzig abgeschmeckt
- Hüftfilet, rosa gebraten auf Rote Beete Risotto

### Vom Hähnchen

- Brustfilets mit Pfirsichspalten in lieblich-fruchtiger Sauce
- Zarte Brustfilets mit Parmesankruste auf frischen Champignons in Weißweinsauce
- Brustfilets auf Ratatouille Gemüse in Tomaten Sauce

### Vom Lachs

- Steaks auf Lauch-Möhrengemüse mit Creme Fraiche Haube
- Lachsschnitten auf Bandnudeln mit Spinat und Weißweinsauce



## Lachsspezialitäten fürs Weihnachtsfrühstück

### In unserem Hause für Sie hergestellt:

**Stremellachs**, mild geräuchert, wunderbar saftig

**Gravedlachs**, zart und besonders mild

**Lachsrolle**, mit Frischkäse und Kräutern gefüllt



## Backofensteaks, küchenfertig

### Vom Schwein

- Sahnesteak in milder Kräutersauce mit Schinken zum Überbacken
- Pilzrahmsteak in pikant sahniger Sauce mit Stockschwämmchen
- Spargel-Rahmsteak auf Champignonbett mit kleiner Sc. Hollandaise -Haube
- Mozzarella Steak mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella
- Willi Blue Nackensteak mit leichter Knoblauchnote, Williams Birne und Blauschimmelkäse



## Einfach in den Ofen

Feinabgestimmte Füllungen für Ihren Braten zum Fest. Wahlweise in **Schweinerücken**, **Schweinenacken** oder auch in **Putenbrust** gefüllt

- Fruchtbraten, Apfel, Pflaume und Aprikose in feiner Kalbsfarce
- Toskanabraten: Sonnengetrocknete Tomaten, Mozzarella, luftgetr. Schinken und frischer Basilikum
- Hubertusbraten: Zarter Blattspinat mit angeschwitzten Zwiebeln und Pilzen in feiner Kalbsfarce
- Griechischer Braten: Fetakäse, gem Oliven, Lauchzwiebeln mit Kalbsfarce verfeinert



## Darf es mal was Besonderes sein?

### Kalbfleisch bei Friemann

Aus der Region, bäuerlich aufgezogen:

- Zarte Bratenstücke
- Schnitzel
- Kalbsnierenbraten
- Osso-bucco
- Saltim-bocca

Sprechen Sie uns an, wir haben das richtige Stück für Sie.

### Zartes vom Lamm

- Lammrücken oder Lammrückenfilets
- Lammeulen, auf Wunsch fertig mariniert
- Lammcarree, am schönsten im Ganzen zu Braten und als Chops aufzuschneiden
- Lammhüften, gerne auch mariniert, zu Braten wie ein Filetsteak



## Mit Sicherheit genießen

### Klassische Braten stücke

- **Rinderschmorbraten**, auch im Speckmantel. Die schönsten Röstaromen erhalten Sie bei der klassischen Zubereitung auf dem Herd
- **Sauerbraten** aus der Keule, für Sie eingelegt im pikanten Sud
- **Wiener Tafelspitz**, das ideale Stück zum Kochen, servieren Sie diese Spezialität mit Meerrettichsauce

### Für Frischgeflügel,

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung an. Aus organisatorischen Gründen benötigen wir diese jedoch sehr zeitig bis zum 15. Dezember



## Die Klassiker zum Fest

Raclette, Fondue und Fondue-Chinoise...

Schneiden wir für Sie aus den edelsten Fleischstücken vom:

Rind und Schwein

Lamm und Kalb

Pute und Hähnchen

Aus diesen edlen Stücken schneiden wir gerne auch Steaks, auf Wunsch auch mariniert.

Größe und Gewicht bestimmen Sie, dazu empfehlen wir hausgemachte Kräuterbutter.

Gerne können Sie für Fondue-Chinoise oder Carpaccio auch Ihr Porzellan oder Ihre Platte hereinreichen.



## Im feinen Mäntelchen

Diese zarten und feinen Fleischstücke, wie

- Filet vom Schwein, Rind oder Kalb
- Fein geräucherter Kasseler Rücken

wickeln wir ihnen mit feiner Farce gerne in einen Blätterteigmantel zum Beispiel als

- Filet Wellington, natürlich mit Garanleitung
- Saftiges Schweinefilet mit Kräuterummantelung
- Kasseler im Blätterteig



## Schlesische Weißwurst

### Ab dem 1. Advent

Eine ganz besondere Spezialität, die es ausschließlich in der Weihnachtszeit gibt. Nach überliefertem Originalrezept wird diese Delikatesse mit frischem Kalbfleisch und Schweinefleisch, sowie mit ausgesuchten, erlesenen Gewürzen zubereitet.

Zubereitung:

1 Topf Wasser zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, die Würste hineinlegen und 10 min ziehen lassen, kurz kalt abspülen und langsam in Butter goldbraun braten. Mit Kartoffelpüree und Sauerkraut servieren.



## Brauchen Sie noch ein Geschenk?

Wir stellen Ihnen gerne ein Präsent zusammen. Ob als kleines Frühstücksbrett oder üppiger Präsentkorb, gefüllt mit Waren vom Bentheimer Landschwein, hausgemachten Wurstspezialitäten und feinen Fruchtaufstrichen. Sprechen Sie uns gerne rechtzeitig an.



## Reservierung

Sie können Ihre Wünsche bei uns persönlich, telefonisch oder per Fax möglichst bis zum 18. Dezember aufgeben. Um Verwechslungen auszuschließen bekommt Ihre Reservierung bei uns eine Nummer. Unter Nennung dieser Nummer überreichen wir Ihnen gerne Ihre ausgewählten Fleischspezialitäten

Aus Erfahrung ist ihre Reservierung ohne Nummer nur unter Zeitaufwand zu finden.

Um Ihren Einkauf zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zusammenzustellen, richten wir Ihnen bei Abholung die frischen Wurstwaren gerne dazu.



## Unser Tipp:

Für einen reibungslosen Einkauf, schließen Sie sich bitte ~~-trotz Vorbestellung - dem Kundenlauf an~~

Fleischerei Heinrich Friemann

Hauptstr. 9

48529 Nordhorn

Fon 0521 / 6890

Fax 05921 / 6044

[info@fleischerei-friemann.de](mailto:info@fleischerei-friemann.de)



*★ ★ Hier haben Sie Platz für  
Ihre Notizen und  
Überlegungen:*



