

ANGEBOTE & EMPFEHLUNGEN

vom 31.03. bis 04.04.2026



Serviertorschlag

Unser **WOCHENKNÜLLER** für die Osterwoche

GRILLKOTELETTS

von Bauer Plüsters Offenstallschweinen
(Haltungsform 4)
fix & fertig gewürzt

kg
10,99

BESTES FLEISCH

aus der Heimat

Kalbsgulasch/-ragout

vom ostfriesischen Anguskalb vom Hof der
Familie Spekker aus Jemgun/Klimpe..... kg **24,99€**

Deichlammshulter/-haxen

von Lämmern der Deichschäferei der
Fam. Wuttge aus Leeshaus/Krummhörn,
ideal zum Schmoren..... kg **15,99€**

FIX & FERTIGES

für Ofen, Topf und Pfanne

Marinierte Kalbsrumpsteaks

super zart und fix & fertig eingelegt..... kg **42,99€**

Lammfiletspieße

zartes Lammfilet am Spieß mit einer Rosmarin,
Meersalz & Olivenöl eingelegt..... Stück **4,50€**

Backschinken

mit knackiger Schwarte, mild gepökelt und
gut gewürzt, ca. 2kg Stücke..... kg **13,99€**

„Hirten“-Hacksteaks

saftiges Hackfleisch verfeinert mit gewürfeltem
Hirtenkäse und einer würzigen Umrandung
..... Stück **1,75€**

HAUSGEMACHTES

aus unserer Wurstküche

Salami „Osterhase“

Solange der Vorrat reicht.

natürlich hausgemacht, ideal als kleine Aufmerk-
samkeit im Frühling und zum Osterfest
..... Stück **10,00€**

Deichlammbratwurst mit Bärlauch

die frische, grobe Bratwurst zubereitet aus reinem
Deichlammfleisch und frischem Bärlauch
..... kg **22,99€**

Ostfriesischer Landschinken

traditionell luftgetrocknet und mindestens
6 Monate gereift..... kg **32,99€**

Apfel-Preiselbeerleberwurst

die interessante Geschmackskomposition aus herz-
hafter Leberwurst und süßer Fruchteinlage
..... kg **19,99€**

Rindfleischsuppe

zubereitet mit reichlich Weiderindfleisch, Klößen,
Eierstich, Nudeln und viel buntem Gemüse
..... ca. 950ml Beutel kg **8,99€**

AUS UNSERER FEINKOSTKÜCHE

Friskäse „Bärlauch“

cremiger Friskäse verfeinert mit aromatisch
frischem Bärlauch der Saison
..... kg **19,99€**