

ANGEBOTE & EMPFEHLUNGEN vom 01.09. bis 05.09.2026

WochenANFANGS-Knüller am Dienstag & Mittwoch

HACKEPETER/METT

laufend frisch aus unserer Wurstküche
von Bauer Plüsters Offenstallschweinen
-Haltungsform 4-

Serviervorschlag



kg
9,99

BESTES FLEISCH

aus der Heimat

Weideschwein Rollbraten

besonders aromatisch und gut marmoriert von
Erchingers „Berkshire“ Weideschweinen kg **18,99€**

Kalbsbraten

besonders zart und aromatisch vom ostfriesischen
Anguskalb vom Hof der Fam. Spekker
aus Jemgum Klimpe kg **26,99€**

FIX & FERTIGES

für Ofen, Topf und Pfanne

Cordon Bleu vom Schwein

aus dem mageren Schweinelachs geschnitten mit
unserem gekochten Schinken und Engelnhof-
käse gefüllt, fix & fertig paniert Stück **3,60€**

Hacksteaks „Balkan“

aus saftig frischem Hackfleisch, belegt mit frischen Paprika & Zwiebelringen, umwickelt mit herzhaftem Bacon
(ideal auch zur Zubereitung im Airfryer) Stück **2,50€**

Souvlakispiße

mageres Fleisch vom Offenstallschwein
am Spieß, lecker griechisch gewürzt Stück **2,40€**

Kebabpfanne -fix & fertig-

mit Schweinefleisch in Tomaten-Sahnesauce,
zum einfachen Erwärmen od. Überbacken. kg **14,99€**

WochenEND-Knüller von Donnerstag bis Samstag

SNIRTJE BRAA

traditionell ostfriesisch gewürzt,
ideal zum Schmoren

Serviervorschlag



kg
10,99

HAUSGEMACHTES

aus unserer Wurstküche

Jalapeño-Cheese-Griller

die frische, grobe Bratwurst verfeinert mit goldgelbem Cheddar und leicht feurigen Jalapeños kg **18,99€**

Salsiccia vom Kalb

die frische, grobe Bratwurst aus reinem Anguskalb-
fleisch mit der feinen mediterranen Note kg **22,99€**

Kräuterleberwurst

die mittelgrobe Leberwurst verfeinert mit einer
bunten Kräutermischung, einem Schuss Sahne
und Buchenholzrauch kg **19,99€**

Grobe Streichmettwurst/Teewurst

frisch aus dem Buchenholzrauch kg **17,99€**

Gyrossuppe

zubereitet mit reichlich Pfannengyros, Zwiebeln,
Sahne und Paprika im großen Topf gekocht
..... ca. 950ml-Schlauch kg **9,50€**

AUS UNSERER FEINKOSTKÜCHE

Frischkäse „Dattel-Curry“

cremiger Frischkäse mit einer interessanten
Geschmackskomposition kg **19,99€**