

ANGEBOTE & EMPFEHLUNGEN vom 13.10. bis 17.10.2026

WochenANFANGs-Knüller am Dienstag & Mittwoch

GULASCH GEMISCHT

von Bauer Plüsters Offenstallschweinen
-Haltungsform 4- und dem ostfriesischen
Weiderind gemischt

Serviervorschlag



kg
12,99

BESTES FLEISCH

aus der Heimat

Freilandhähnchen

vom Hof der Familie Schülke aus Surwold... kg **13,99€**

Kalbsgulasch/-ragout

vom ostfriesischen Anguskalb vom Hof der
Familie Spekker aus Jemgum Klimpe kg **24,99€**

FIX & FERTIGES

für Ofen, Topf und Pfanne

Ofenschale

Schinken-Hackfleischröllchen

in einer Tomaten-Sahnesauce mit geriebe-
nem Gouda zum einfachen Überbacken.... kg **14,99€**

Souvlakispieße

aus dem mageren Schweinelachs geschnitten,
lecker griechisch gewürzt..... Stück **2,50€**

Spare Ribs

vorgegart und mit einer BBQ-Marinade eingelegt,
für den Grill, Ofen oder auch ideal im
Airfryer..... kg **14,99€**

Wirtshausbraten ca. 2kg-Stücke

mild gepökelter Schweinenacken, kräftig
gewürzt, praktisch vakuum verpackt..... kg **13,99€**

WochenEND-Knüller von Donnerstag bis Freitag

SNIRTJE BRAA

traditionell gewürzt und
ideal zum Schmoren

Serviervorschlag



kg
10,99

HAUSGEMACHTES

aus unserer Wurstküche

Frische Kalbsbratwurst

die frische, grobe Bratwurst zubereitet aus reinem
Anguskalbfleisch unserem Tiefensteinsalz
und Naturgewürzen..... kg **21,99€**

Feine, geräucherte Leberwurst

frisch aus dem Buchenholzrauch kg **18,99€**

Bratenaufschnitt -Pizza-

besonders mager vom Offenstallschwein, mit
einem mediterranen Käse-Gewürzrand..... kg **24,99€**

Bockwurst

die „Dickern“ extraknackigen Würstchen kg **15,99€**

Gyrossuppe

zubereitet mit reichlich Pfannengyros, Zwiebel,
Paprika und einem ordentlichen Schuss
Sahne verfeinertca. 950ml-Schlauch kg **9,50€**

AUS UNSERER FEINKOSTKÜCHE

Frischkäse -Kürbis-Apfel-

cremiger Frischkäse verfeinert mit einem Apfel-
chutney und knackigen Kürbiskernen kg **21,99€**