

## Köstlichkeiten für den 1. & 2. Weihnachtstag

Abholung an beiden Tagen von 11:30 bis 14:00 und von 17:30 bis 19:30 Uhr



Hausgemachte Hühnerbrühe, bunte Einlage 7,- / 450 ml

Steinpilzcreme-Süppchen, krosser Bacon 6,- / 450 ml

Pikantes Hirschragout in einer Rotweinsosse  
Rotkohl, pochierter Birne mit Preiselbeeren, Pilze  
Spätzle 19.50

Krosse, halbe Ente aus dem Ofenrohr  
Rotkohl, Enten-Honigsoße, gefüllter Bratapfel  
Kartoffelklöße 22.50

Schweinefilets im Ammerländer Schinkenmantel  
Möhren-Schalotten-Gemüse Kräuterrahmsosse, Röstis 19.50

Knusprig gebratener Gänsebraten  
Preiselbeersosse, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Bratapfel  
Kartoffelklöße 26.50

Winterskrei (Kabeljau) in brauner Butter gebraten  
gedünstetes Spitzkohl-Karottengemüse, Dijon-Senfsoße  
Salz-Kartoffeln 19.50

Geschmorte Rehkeule aus dem Ofen  
Preiselbeerrahmsosse, Rotkohl, gebratene Pilze  
gefüllte Williams-Birne, Spätzle 23.50

Hähnchenbrustfilets in Semmelbröseln gebraten  
Buttererbsen & Möhren, Sahnesosse, Röstis 17.50

Vegetarisch !  
Bandnudeln gebratene Pilze, Kirschtomaten  
Schalotten und Möhren, geriebener Parmesan 14.50

Knusprig gebratene ganze Gans (für 4-5 Pers.)  
Preiselbeersosse, Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Maronen  
inklusiv 1 Flasche Wein 118 Euro (bitte bringen Sie Ihr Backblech mit)

...für Hinterher!

Mousse von Maronen & belgischer Vollmilch-Schokolade  
Kirsch-Vanille-Chutney 7.50

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327  
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221/70215  
Telefax: 04221/70216

mail@schierenbeck.net  
www.schierenbeck.net

Telefonische  
Tischbestellung erbeten

Montag Ruhetag

