



Speisekarte für Zuhause

Info & Bestellung:
06257 - 90 51 59

Vom Rind:

Klassischer Odenwälder Rindergulasch mit frischem bunten Paprika und Bergsträßer Burgunder

- bestes Jungbullenfleisch aus dem Odenwald klassisch zubereitet mit frischem Paprika
 - hier passen am besten Spätzle oder Klöße sowie Gemüse oder frischer Salat
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und in Topf oder beschichteter Pfanne erwärmen

Hausgemachte Odenwälder Rinderrouladen gefüllt nach Großmutter's Art

- 2 große Rouladen gefüllt mit Speck Zwiebel und Gewürzgurke in Bergsträßer Burgundersauce
 - hier passen Dampfkartoffeln oder Kartoffelstampf mit frischem Apfelrotkohl dazu
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und im kleinen Töpfchen erhitzen dabei Wenden

Pikante Lasagne nach „Bologneser Art“ mit Mozzarella

- geschichtete Barilla Pasta mit Hackfleischsauce vom Rind und Béchamel mit Mozzarella
- hierzu wie beim Italiener ein paar knackige Blattsalate und ein Gläschen Pinot Grigio
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Ofen bei 150°C ca. 90 Minuten erhitzen

Vom Kalb:

Original Züricher Geschnetzeltes mit frischen Steinchampignons

- Kalbgeschnetzeltes in Rahmsauce mit frischen Champignons und Bensheimer Riesling
 - hierzu Butterspätzle oder Barilla Tagliatelle und einen bunten Salat
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Topf oder beschichteter Pfanne erwärmen





Vom Schwein:

Zartes Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons

- bestes Schweinelendchen am Stück gebraten in Rahmsauce mit Champignons
- am besten Bratkartoffeln und ein kleines Kaisergemüse dazu servieren
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Topf oder beschichteter Pfanne erwärmen

Zartes Schweinefilet in pffiger Sherry-Pfeffer-Sauce

- bestes Schweinelendchen am Stück gebraten mit Sandemann Sherry und bunten Pfeffersorten
- als Beilage empfehlen wir Barilla Pasta oder gemischten Reis mit buntem Gemüse nach Wahl
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Topf oder beschichteter Pfanne erwärmen

Vom Geflügel:

Zartes Hähnchenbrustfilet in Bergsträßer Rieslingsauce mit grünen Spargelspitzen

- Hähnchenfilets in Weißwein und Sahne mit Limette und gebratenem grünen Spargel garniert
- hierzu passen Barilla Spaghetti und ein kleiner Kopfsalat hervorragend
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Topf oder beschichteter Pfanne erwärmen

Exotisches Chicken Masala Mix mit gerösteten Erdnüssen

- Hähnchenfilet und Hähnchenunterschenkel in Curry-Kokos-Sauce mit Mango und Erdnüssen
- garniert mit einem Klecks Joghurt passt hier ganz klassisch Basmatireis am besten dazu
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Topf oder beschichteter Pfanne erwärmen

Geschmorte Gänsekeulchen mit Orange und kräftigen Wintergewürzen

- Fleisch von der Gänsekeule ohne Knochen kräftig abgestimmt mit einer leichten Fruchtnote
- hierzu empfehlen wir sanfte Kartoffelklöße und frischen Apfelrotkohl
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Topf oder beschichteter Pfanne erwärmen





**Info & Bestellung:
06257 - 90 51 59**

Vom Lamm:

Geschmorte Lammkeulchen mit Rosmarin und Bergsträßer Burgunder

- Schmorbraten aus dem Lammkeulchen ohne Knochen mit Knoblauch und Wurzelgemüse schonend gegart
- als Beilage eignen sich Ofenkartoffeln von der Anabell und geschwenkte Speckböhnchen ganz hervorragend
 - über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Topf oder beschichteter Pfanne erwärmen

Außerdem noch:

Paar Currybratwürste in hausgemachter Sauce

- 2 große Grillbratwürste aus eigener Herstellung mit selbstgemachter fruchtiger Currysauce
- Ergänzen mit Currypulver und wie im Straßenverkauf mit Pommes oder Brötchen und einer Cola
- über Nacht im Kühlschrank auftauen und erhitzen oder mit Aluschale in der Mikrowelle erhitzen

Ganz ohne Fleisch:

Pikante Grünkernlasagne nach „Bologneser Art“ mit Mozzarella

- geschichtete Barilla Pasta und Tomatensauce mit Grünkern und Béchamel mit Mozzarella
- am besten mit einem kleinen Blattsalat an Balsamicodressing und einem Gläschen Prosecco
 - über Nacht im Kühlschrank auftauen und im Ofen bei 150°C ca. 90 Minuten erhitzen



Aus Freude am Feiern
123Peter.de

Inh. Sebastian Peter
Balkhäuser Tal 4
64342 Seeheim-Jugenheim

Tel.: 06257-905159
Mail: info@123peter.de
www.123peter.de

Kto: 24006441
BLZ: 508 501 50
Sparkasse Darmstadt

IBAN: DE40 5085 0150 0024 0064 41
SWIFT-BIC: HELADEF1DAS
Ust. Nr: 007 856 020 07
USt. ID: DE 240 158 845