

SEIT



1990

CLAßEN

QUALITÄT AUS DER REGION

Kulinarische Ostergrüße aus der Fleischerei Claßen

Empfehlungen gelten vom 14.04 - 19.04.2025
Wir bitten um Vorbestellung bis zum **11.04.2025**

FrISChe Spezialitäten

(Garzeiten gelten für Umluft- Vorheizen bitte nicht vergessen -KT = Kerntemperatur)
Wir bitten um Vorbestellung bis zum **11.04.2025**

01. FrISChe Lambratwurst "Merguez"

mit Lammfleisch
vom Jenneskeshof

19,90 €/kg

02. Lammkeule vom Wiesenlamm

Ohne Knochen

gewürzt nach der
Art der Provence

anbraten, ablöschen- bei 180°C Umluft
ca. 30 Minuten braten, dann wenden
und ca. 45 Minuten garen

25,90 €/kg

03. Oster-Hackfleischschneke

mit Paprika, Petersilie & Ei
im Blätterteig

17,80 €/kg

04. Magerer Schweinebraten

vom Strohschwein

gefüllt mit Spinat, Kräutern,
Knoblauch, Charlotten, Käse
und rotem Pfeffer

120°C Umluft ca. 90 Minuten

18,80 €/kg

05. Spargelschiffchen vom Strohschwein

140°C Umluft ca. 35 Minuten

17,80 €/kg

06. Schweinefilet vom Strohschwein

gefüllt mit Spargel, gekochtem
Schinken und Käse im Speckmantel

140°C Umluft ca. 35 Minuten

24,80 €/kg

07. Hüftbraten oder Hüftsteak vom Angus

35,00 €/kg

08. Mediterrane Kalbsroulade

mit Parmaschinken, Pinienkernen,
Mozzarella, Kräutern und Mörchen

36,00 €/kg

09. Frischer Braten vom Kalb aus Mutterkuhhaltung

Ternera Gallega Suprema

26,00 €/kg

10. Putenbraten im Knuspermantel

gefüllt mit getrockneten Tomaten
frischen Basilikum & Ricotta

22,80 €/kg

11. Frisches Grillgemüse für den Backofen oder den Grill

mit Champignons, Zwiebel, Tomate,
Knoblauch, Zucchini & Paprika

19,90 €/kg

12. Grillplatte für 4 Personen

je 2 Stk: Salsicca, Chorizo,
Lammkoteletts, Moink Ball,
Angus-Hüftsteak, Grillbauch,
Chicken-Tandoori-Spieße,
Grillkoteletts

15,00 € pro Person

13. Roastbeef mit Kräuterkruste

48,00 €/kg

14. Adana-Kebab (Hackspieß) vom Lamm

22,00 €/kg

Dazu empfehlen wir:
UNSERE HAUSGEMACHTEN SOBEN
& FONDS IM 2 PORTIONEN-GLAS

Bratensauce (zu Geflügel/Wild/Rind/Steak)

Pflaumensoße (zu Wild/Rind/Schwein/Geflügel)

Pfifferlingsoße (zu Wild/Rind/Schwein)

Steinpilzsoße (zu Wild/Rind/Schwein)

Feine Rotwein-Jus (zu Wild/Rind/Schwein)

Rinderfond

Wildfond

Gänsefond

SEIT 1998
CIABEN
QUALITÄT AUS DER REGION

Spezialitäten für die Festtage

15. Grillwurst mit frischer Petersilie
1,59 €/100g
16. Wildschweinschinken aus dem Buchenrauch
4,99 €/100g
17. Geräucherte Leberwurst mit frischem Bärlauch
2,20 €/100 g
18. Spargelschinken vom Strohschwein
2,59 €/100 g
19. Lammschinken luftgetrocknet
48,00 €/kg
20. Fenchelsalami
4,50 €/100g
21. Roastbeefbraten mit Tymian und Rosmarin
4,99 €/100g
22. Spargel-Eiersalat mit frischem Spargel
1,95 €/100g
23. Pecorino Fresco Verde mit Kräutern und Olivenöl
4,30 €/100g



Fix und Fertiggerichte ab dem 17.04.2024 erhältlich:

24. Vitello Tonnato
1 Portion: 5,00 €
25. Roastbeef-Röllchen mit Rucola
4,99 €/100g
27. Lammkeule mit provenzalischen Kräutern und Juis
1 Glas: 13,90 €
28. Hähnchen in Estragon-Senfsoße
1 Portion: 7,90 €
29. Kalbsbäckchen mit Portwein und Holunderbeeren im Glas
1 Portion: 15,90 €
30. Rinderschmorbraten vom Angus in Barolosoße
1 Portion: 10,90 €
31. Hähnchenbrustmedaillons in Kräuterrahm
1 Portion: 8,90 €
32. Schweinefilet in Champignonrahmsoße
1 Portion: 10,90 €
33. Kartoffelgratin
4,50 €/250g
34. Rosmarinkartoffelchen vorgegart mit Schale
3,80 €/250g
35. Frühlingsgemüse mit Spargel, Zucchini und Möhrchen
4,80 €/200g
36. Erdbeer-Sahne-Dessert im Weckglas
1 Stück: 4,50 €

Frisches Lammfleisch vorrätig, sowie Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung



Ein herzlicher Dank!

**Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
ein frohes Osterfest!**

**Ihre Familie Claßen
und Team**