

# Außer-Haus-Karte

**Bitte bestellen Sie bis Donnerstag 12:00 Uhr  
Abholung Freitag 16:00-17:00 Uhr, Samstag & Sonntag 10:00-11:00 Uhr**

## Suppen/ Eintopf

Rahmsuppe von Waldpilzen  
5,90

Westfälische Erbsensuppe mit Einlage  
6,90

Mediterraner Fischeintopf  
mit Riesengarnele  
12,90

Deftiger Grünkohleintopf  
mit Kohlwurst und Pinkel  
14,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel  
mit tomatisierter Kräuterfrischkäsesauce,  
dazu Pflücksalat mit Kirschtomaten,  
Balsamicovinaigrette und Kernen  
11,90

## Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus, dazu  
Apfelrotkohl und Kartoffel-Selleriestampf  
21,90

Geschmorte Rinderrouladen in Burgundersauce mit  
Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen  
17,50

Geschmorte Keule vom Leedener Damhirsch in  
Preiselbeer-Balsamicorsauce dazu Apfelrotkohl  
und hausgemachte Semmelknödel  
19,50

Ragout vom Leedener Reh in Holunder-  
Rübenkrautsauce dazu Apfelrotkohl und  
hausgemachte Semmelknödel  
18,90

Schweinefiletspitzen in Djonsenf-Zwiebelsauce, dazu  
Butterfettuccine und Pflücksalat mit Kirschtomaten,  
Balsamicovinaigrette und Kernen  
17,50



**05481/ 6341**

## Dessert

Westfälische Herrencrème mit Raspelschokolade  
4,90



[willkommen@stiftschaenke-schwermann.de](mailto:willkommen@stiftschaenke-schwermann.de)

### Und für die nächste Brotzeit zu Hause

*Hausgemachte Wurstspezialitäten **regional - bio - wild**  
ca. 200g Wildsalami, 2 Stk. Wildbratwurst,  
1 Glas Hirschleberwurst und 80g geräucherter Rehschinken*  
**21,90 €**

Die Produkte können Sie selbstverständliche auch einzeln bekommen

Bei der Auswahl der Speisen haben wir darauf geachtet, vakuumieraugliche Kreationen anzubieten.

Das Konzept hat sich bewährt. Alles ist vakuumverpackt für eine spätere, zeitlich flexible, Zubereitung bei Ihnen zu Hause. Eine Zubereitungsempfehlung ist bei der Abholung dabei. Die Speisen sind min. noch 3 Tage im Kühlschrank haltbar. Bei Rückfragen melden Sie sich gerne.

