

Das Landgasthaus im Grünen Hohenhagen

Grill-Spezialitäten zum 1. Mai

Ihr bestellt bis zum **27. April** vor und könnt die Speisen
am 30. April fix und fertig bei uns abholen.

Nackensteaks (ca. 120g) – milde Paprika-Chili-Marinade	100g – 1,60€
Hähnchenbrustfilet (ca.120g) – fruchtige Curry-Marinade	100g – 2,50€
Schweinefiletspieße (ca. 120g) – Bärlauch-Kräuter-Marinade	100g – 2,20€
Herzhafte frische Landbratwurst (ca.100g) – hausgemacht	100g – 1,30€
Maiskolben - Bärlauch-Kräuter-Marinade	2 Stück – 2,80€
Fruchtig frischer Curry-Dip	100g – 1,50€
Pikante Teufels-Soße	100g – 1,50€
Bärlauch-Kräuterbutter	100g – 1,50€
Klassischer Kartoffelsalat	200g – 2,80€
Mediterraner Nudelsalat	200g – 3,50€
Frischer Krautsalat	200g – 2,50€
Westfälische Herrencreme mit Rum und Schokoraspeln	Portion - 4,50€

Das Fleisch hält sich im Vakuumbbeutel gekühlt mindestens eine Woche!
Ihr könnt es aber auch einfrieren und nach Bedarf wieder auftauen...

Die Salate und Soßen sind für den baldigen Verzehr gedacht.

Alle Speisen sind selbstverständlich aus eigener Produktion!

Schreibt uns eine Mail an info@hohenhagen.de oder ruft an - 02522/2353