



Wir laden ein zum
**Auerochsen -
Schlemmerbuffet**
am So. 02.12.2018 ab 11.30 Uhr



Mehr "Bio" geht nicht

Wir bieten Ihnen Rindfleisch vom Auerochsen in höchster Qualität. Diese Rinder sind die Rückzüchtung auf den ursprünglichen Auerochsen. Die Auerochsen werden zur Entwicklung und Pflege der Eichenwälder im Hutewald Solling eingesetzt. Die extensive Wald- Weidehaltung ohne Zusatz von Kraftfutter ergibt eine besondere Fleischqualität.



Freuen Sie sich auf:

Rinderkraftbrühe vom Auerochsen
mit Eierstich und Nudeln

Carpaccio vom Auerochsenfilet
mit Salatbouquet
Auerochsenschinken an Melone

Buffet

Geschmorte Auerochsenkeule mit Hagebuttenjus
Gefüllte Ochsenroulade "Hausfrauen Art"
Ochsenbrust mit Meerrettichrahm
Auerochsengulasch mit Waldpilzen
Roastbeefvariationen

Apfelrotkohl, Gemüseplatte mit Broccoli,
Erbsen & Möhren sowie Blumenkohl,
Salzkartoffeln, Semmelknödel, Spätzle
und Kartoffelkroketten

Verschiedene Desserts "Nach Art des Hauses"

PRO PERSON
29,50 €



Wir bitten um Tischreservierung:

Fleischerei Schwerdtfeger
Sollingtor 59/61
37586 Dassel - Sievershausen
Tel.: 05564/363