



*Unser Beilagentipp:  
Gebratener Rosenkohl →*



# LAMMLACHSE

*zart und mager, ideal zum Kurzbraten,  
natur oder auf Wunsch pfannenfertig  
gewürzt*

**3,99**  
€/100g





**MERGUEZ, TOULOUSE  
oder CHIPOLATA**

Bratwurstspezialitäten nach französischer Art, €/100g

**1,49**

**Ran an die Töpfe und Pfannen:**

Jetzt wird gekocht, gegart und geschmort.

Rinderschmorbraten geht einfacher,  
als Sie vielleicht denken, und birgt  
viele köstliche Möglichkeiten.



**RINDERBRATEN**

vom Dickbug, Mittelbug oder „Falsches Filet“

und **RINDERGULASCH**, €/kg

**18,99**



**RINDERHACKFLEISCH**

mager, laufend frisch hergestellt,  
€/kg

**14,99**



**SPIESSBRATEN**

vom saftigen Schweinekamm,  
mit Zwiebeln und Dörrfleisch gefüllt, €/kg

**9,99**



**SCHWEINEFILET**

das zarteste Stück vom Schwein,  
ideal als Medaillons zum Kurzbraten, €/kg

**12,99**



**SCHWEINESCHNITZEL**

zart und mager, auf Wunsch  
küchenfertig vorbereitet, €/kg

**9,99**



**HÄHNCHENBRUSTFILET**

lecker und eiweißreich, natur oder  
pfannenfertig gewürzt, HKL A, €/kg

**15,99**



**FLEISCHKÄSE**

ofengebacken, original saarländisch, als  
Aufschnitt oder dicke Scheiben, €/100g

**1,59**



**KRUSTENSCHINKEN**

im Ganzen kross gebacken, sehr saftig  
und kernig im Geschmack, €/100g

**1,99**



**GEFLÜGELSALAMI**

mit Truthahnfleisch, delikat, mager,  
über Buchenholz geräuchert, €/100g

**1,99**



**ITALIENISCHER  
BERGSCHINKEN**

ohne Schwarte, luftgetrocknet, €/100g

**2,79**