



Weihnachten in Feinkostfriesland

2016

Kostbare
Ideen für Ihre
Festtagstafel



Deckena
Wurst & Schinken Manufaktur

So schmeckt Feinkostfriesland.



Einfach
wärmen und
servieren

Aus unserer Kochinsel Festtagsgerichte für Sie frisch gekocht

Roulade vom ostfriesischen Küstenrind

gefüllt und geschmort wie bei Müttern,
in leckerer Bratensauce

4,50 €/Stück

½ gebratene Ente aus dem Ofen

schonend gegart und mit Honig verfeinert

7,50 €/Stück

Zarte Schweinemedallions

im Baconmantel mit Maronen
und Apfelspalten in Rahm

13,90 €/2 Port.

Rinderschmorbraten

in Merlot-Balsamico-Sauce
zart über Nacht gegart

16,90 €/2 Port.

Dagmars

Norderneyer Damwildgulasch

Spezialität mit Pfifferlingen und Preiselbeeren

7,50 €/Portion

Schonend gebackene Gänsekeule

fein gewürzt

9,90 €/Stück

Bratensauce für Gans und Ente

nach Hausrezept mit feiner Orangenote

2,50 €/250 g



Staatlich
anerkannte
Premium-
Qualität

Heimatliches Steakfleisch

Zartes Färsefleisch* vom ostfriesischen Küstenrind

Rumpsteak

Der Klassiker beim guten Steak

3,99 €/100 g

Filetsteak


Besonders fein und traumhaft zart

5,49 €/100 g

Köstlich dazu: Deckenas Steaksaucen

Mastbrecher, Sturmwind und Wendemanöver

* Färsefleisch zeichnet sich durch besonders zarte Strukturen und guten Geschmack aus. Von weiblichen Rindern.





Leckeres Beiwerk

Ofenfrisches Kartoffelgratin

4,90 €/2 Port.

Kleine Rosmarinkartoffeln

2,50 €/Portion

Hausmacher Apfelrotkohl

1,95 €/Portion

Spitzkohlgemüse

in Rahm mit Rosinen

1,95 €/Portion



Räucherfisch, Scampis & Co

Roter Heringssalat traditionell zum Fest

Echte Scampis in klarer Vinaigrette mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

Scampis in Knobimayo

Krabbencocktail mit Früchten

Lachs-Frischkäse mit frischem Dill und Räucherlachs

Unsere
Spezialitäten
aus dem
Meer



Inselfrische Heißbrauch-Finessen

Deckenas Stremelchen

mit hauseigenen Gewürzmischungen

4,99 €/100g

Lachs-Pralinen

4,99 €/100g



Zum guten Abschluss ein Stück Käse

Kleines französisches Sortiment

Munster, Comté, Bergkäse a. d. Jura,

Fourme d'Ambert Blauschimmel, Brie de Meaux

mit einem Gläschen Apfel-Nuss-Konfitüre (hausgemacht)

8,99 €/250 g

Sortiment unserer Thekenhits

Feigenbergkäse, karamellisierter Nussecken-Käse, Schönegger

Bergkäse, Brie de Meaux, Röschen vom Tete de Moine

mit einem Gläschen Apfel-Nuss-Konfitüre (hausgemacht)

8,99 €/250 g

Weitere internationale Käsesorten, nebst köstlichen Frischkäse-Variationen halten wir vor Ort für Sie bereit.

Für Sie
ausgewählt
und fein
versiegelt



Unser Vorspeisen-Buffer

Frisch
in kleinen
Einheiten
versiegelt

Sortiment hausgemachter Antipasti

Gegrillte Paprika, Balsamico-Schalotten,
marinierte Champignons, große gekräuterte Oliven,
halbgetrocknete Tomaten, Zucchini

6,90 €/250 g

Feines Vitello Tonnato

Bestes Kalbfleisch in feiner Thunfisch-Balsamicocreme
und Kapern

5,90 €/250 g

3erlei vom erstklassigen Ikarimi-Lachs

mit Dill gebeizt, klassisch aus dem Buchenrauch
und mit Caipirinha mariniert

9,90 €/200 g

Dazu unsere hausgemachte Honig-Dill-Sensauce
oder Meerrettich-Mango-Sauce

1,19 €/100 g

Mini-Zwiebelkuchlein

klassisch mit Speck und Zwiebeln

1,99 €/100 g

Lachstatar vom besten Ikarimi-Lachs

mit roten Zwiebeln und frischem Dill abgerundet

3,99 €/100 g



Frische Suppen aus der Kochinsel

Weihnachtlich, winterlich, köstlich

Im Frische-
becher,
gekühlt 4 Wo.
haltbar

Unser Renner: Kürbiscremesuppe

mit frischem Ingwer und Orangen, vegetarisch

3,90 €/500 g Becher

Steinpilzcremesüppchen

mit Crème fraîche, vegetarisch

4,50 €/500 g Becher

Süßkartoffel Rahmsüppchen

vegetarisch

3,90 €/500 g Becher

Daggis sensationelle Wildrahmsuppe

mit Preiselbeeren und Pfifferlingen,
vom Norderneyer Damwild

4,90 €/500 g Becher



Weihnachtliche Wurstspezialitäten

Erst ab
Mi., 21.12.
täglich frisch
aus unserer
Wurstküche

Schlesische Weißwurst

traditionell mit etwas Zitronensaft gewurstet

1,49 €/100 g

Kalbswiener

vom ostfriesischen Slazwiesenkalt

1,49 €/100 g

Dazu passt: unser Seebayer

süß-pikanter Inselsenf

5,50 €/100 g



Jeweils
in 125g-
Scheiben,
fein ver-
siegelt

Feinste Leberpasteten Für ein zartes Fest

Wildpasteten aus heimischen Wäldern

Hase, Fasan, Reh und Wildschwein
ofengebacken, mit Rot- oder Weißwein verfeinert

3,29€/100g

Apfel-Calvados-Pastete

mit Mango, Orangen und Pistazien

3,29€/100g

Steinpilzpastete

mit aromatischen Steinpilzstückchen,
garniert mit Preiselbeeren und Nüssen

3,29€/100g

Die Winterspezialität: Rehpastete

mit Cranberries und Waldpilzen

3,29€/100g

Mouserelle Tricolore

Original französische Pastete aus Enten-,
Gänse- und Geflügelcreme

3,29€/100g

Alles „Gans“ köstlich

Geräucherte Gänsebrust

Aufschnitt

5,99€/100g

Gänsegriebenschmalz

mit Röstzwiebeln

1,99€/100g

Hubertus-Schmalz

mit würzigen Kräutern

1,99€/100g

Original französisches Gänserillettes

2,99€/100g

Feinste Gänseleberwurst

mit Honig und Naturgewürzen

2,19€/100g

Deckenas Inselfpezialitäten

Neu

Nordseesalami

mit Fenchel

3,29€/100g

Nordseesalami

mit Walnuss

3,29€/100g

Deckenas Meersalzschinken

luftgetrocknet und geräuchert

2,99€/100g

Geschmackvolle Präsente

Für Ihre
Lieben

Köstliche Bescherung

- ½ Original Nordseesalami mit Walnuss
- 1 Flasche Norderneyer Abendrot
- 1 Stück Deckenas Meersalzschinken
- 1 Stück Herzhafter Comté Rohmilchkäse

34,90 €

Norderneyer Weihnachtsmärchen

- ½ Stück beste geräucherte NEY Salami
- 1 Stück Deckenas Meersalzschinken
- 1 Spitztüte Meergenuss Sonntagstee, Ostfriesenmischung
- 1 Glas Weihnachtskonfitüre
- 1 Edelmazipan Ministollen, 200 g

36,50 €

Starke Steakbegleiter

Unsere Steaksaucen im 3er-Pack

Die
Geschenk-
idee!

Mastbrecher Steaksauce

Wichtig. Pfeffrig. Rau.

Sturmwind Steaksauce

Wild. Fruchtig. Frisch.

Wendemanöver Ketchup

Spritzig. Markig. Mehr.

19,98 €/Paket



Würzige Weihnacht

Mit unseren ausgewählten Gewürzreationen

Schmuckes 3er-Tray

mit den Gewürzen Ihrer Wahl

23,50 €/Set

Jedes Gewürz

auch einzeln als Präsent

7,95 €/Dose

Käpt'n Pep Steakpfeffer

Wilde Brise Meersalz mit Kräutern

Südwind Pasta-Gewürz

Pfiff Ahoi! Fleisch-Gewürz

Aye, Ei! Geflügel-Gewürz

Klar Fisch Fisch-Gewürz

Inselseuer Grillgewürz mit Paprika

Pulverfass Curry



Zum Fondue oder Raclette

Alles aus einer Hand für den Weihnachtsabend

Von
Meisterhand
geschnitten

Qualitätsfleisch

Feinste Tranchen vom Schweinefilet, zart gereiftes Rindfleisch vom Filet oder aus der Hüfte, Kikok-Hähnchenfleisch, Salzwiesenkalt, bestes Chilled-Meat vom Lamm

Dazu empfehlen wir:

Unsere hausgemachten Fonduesaucen

Meerrettich-Mango, Knoblauchmayo, fruchtige Cocktailsauce mit Preiselbeeren, herzhaft Pfeffer sauce, hausmacher Remoulade, Curry-Bananen-Sauce und Deckenas Wasabidip

Beste Fleischbrühe

15 Std. in unserem großen Kessel geköchelt
Optimal für Ihr Weihnachtsfondue und ideale Basis für leckere Saucen und Suppen

3,50 €/Liter

Gesund-frisch-lecker Deckenas Kochinsel-Salate

Unsere Öffnungszeiten

Weihnachten in der Strandstraße:

19. bis 23.12. 8.00 – 18.00 Uhr
24.12. 7.00 – 12.00 Uhr

Silvester in der Strandstraße:

27. bis 30.12. 8.00 – 18.00 Uhr
31.12. 7.00 – 14.00 Uhr

Weihnachten in der Kochinsel:

19. bis 23.12. 9.00 – 13.00 Uhr
24.12. 8.00 – 12.00 Uhr

Silvester in der Kochinsel:

27. bis 30.12. 9.00 – 13.00 Uhr

Telefonische Vorbestellungen bei Abholung
Strandstr.: 86 96 36 / Kochinsel: 91 12 31

Fleischerei Deckena GmbH

Friedrichstr. 16 · Strandstr. 20
26548 Norderney
Telefon 0 49 32 · 91 12 0
Fax 0 49 32 · 91 12 13
info@inselmanufaktur.de
www.inselmanufaktur.de


Deckena
Wurst & Schinken Manufaktur