

WEIHNACHTEN IN FEINKOSTFRIESLAND

OH DU KÖSTLICHE 2021

GÜLTIG AB 22.12.2021




Deckena

So schmeckt Feinkostfriesland. 

Weihnachtszeit Genusszeit

Wir haben für Euch gekocht!

Beste

Rinderroulade

vom Küstenrind,

gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln
in herzhaft kräftiger Sauce geschmort

Stk. 6.50€

Norderneyer

Damwildgulasch,

zart geschmortes Damwild in kräftig
aromatischer Sauce mit Kräuterseit-
lingen und Preiselbeeren 350g. im
Frischebecher

Port. 7.90€

Schweinefilet-

Medallions

mit Apfelspalten in Calvados-
rahmsauce 350g. im Frischebecher

Port. 7.90€

Geschmorte

Ochsenbäckchen,

besonders zart und aromatisch in
dunkler Rotweinsauce

Port. 8.90€

Boeuf Bourignon

saftige Rindfleischwürfel mit
Perlzwiebeln in Rotweinsauce, beson-
ders zart durch Sous - Vide - Garung
350g. im Frischebecher

Port. 8.90€

Halbe gebackene franz.

Flugente

Stk. 9.90€

Feine Thymian-Orangen-

Sauce

Port. 2.50€

Unsere Beilagen

köstliche Begleiter zu
unseren Fleischgerichten

Kartoffelgratin

mit Sahne und Zwiebel verfeinert
500g Schale

für 2 Personen 6.50€

Pikantes Westerngratin

mit einem Hauch Chili 500g. Schale

für 2 Personen 6.50€

Apfelrotkohl

der ideale Begleiter zu unseren
Fleischgerichten 480g. Becher

für 2 Personen 4.50€

Wintergemüse in Rahm

Steckrübe, Kohlrabi und Möhre mit
feiner Muskatnote 480g. Becher

für 2 Personen 5.50€

Feinster Auftakt aus dem Meer

für Eure Festtagstafel!

Frisch aus unserem Buchenrauch:

Stremelchen

vom besten Norweger Lachs

100g. 3.99€

dazu empfehlen wir unsere
Honig-Dill-Senfsauce

Bio Scampis

in Aioli oder in Vinigrette
mit Kirschtomaten

Stk. 2.10€

Feiner

Nordseekrabben-Cocktail

mit Früchten

100g. 3.99€

Roter Heringssalat

mit zartem Matjes und mildem
Bismarck, Apfel und Rote Beete

100g. 2.19€

Lachstatar vom besten

Ikarimi Räucherlachs

mit Zitronencreme

100g. 5.99€



Wir verkaufen in unseren Fachgeschäften aus-
schließlich Ikarimilachs.

Dieser Begriff kommt aus dem Japanischen
und bedeutet festes Fleisch. Aber das ist nur
eine seiner Qualitäten. Intensiv im Geschmack,
kräftige Färbung und schonendes, langsames
Wachstum zeichnen diesen Lachs aus.

Vorspeisen – Genusszeit

Geräucherte Gänsebrust

Wildfang, eine köstlich Vorspeise
aus unserem Kaltrauch 100g. **5.99€**

Bestes Roastbeef

vom ostfriesischen Küstenrind mit
hausmacher Remoulade
200g. Schale **6.90€**

Feinstes

Vitello Tonnato

vom Salzwiesenkalb des Adrianenhof
aus Neßmergrode
200g. Schale **6.90€**

Antipasti Misto

gefüllte Oliven, Paprika, Balsamico-
Schalotten, halbtrocknete Tomaten,
Peppersweets 200g. Schale **6.90€**

Festtagspasteten

Rehpastete

mit Waldpilzen und Cranberries
100g. **3.49€**

Apfel-Calvadospastete

mit Apfelstückchen, Korinthen und
Mangopüree 100g. **3.49€**

Wildschweinpastete

mit Preiselbeeren und Möhrenstreifen
100g. **3.49€**

Entenleberpastete

mit Trüffeln, Sahne und Pistazien
100g. **3.49€**

Löffellust

unsere Kochinselsüppchen

Feines Kartoffelsüppchen

mit Wintertrüffel **4.50€**

Krabbencremesüppchen

mit Nordseekrabben **5.50€**

Hokkaido- Kürbiscremesuppe

mit Orange **4.50€**

Wildrahmsüppchen

vom Norderneyer Damwild mit
Pflifferlingen, Preiselbeeren **5.50€**

Fleisch-Essthetik vom Adrianenhof

Küstenrind aus unserem

Dry Ager

Rinderfilet

100g **6.99€**

Rib-Eye

100g **4.99€**

Roastbeef

100g **4.99€**

Hüftsteak

100g **2.99€**



Salzwiesenkalb vom Adrianenhof

Filet

100g **7.99€**

Rückensteaks

100g **4.99€**

Schnitzel

100g **3.59€**

Fragen Sie auch gerne nach Bratenstücken,
Gulasch oder Rouladen

Dreimal köstlich zu den Feiertagen

Fleischfondue

feines Filet vom Küstenrind,
Schweinefilet, Hähnchenbrust
fonduegerecht geschnitten.

Dazu empfehlen wir unsere
hausmacher Fonduesaucen:
Grüner Pfeffer mit Himbeer,
Cocktailsauce, Curry-Banane,
Wasabi-Joghurt, Remoulade,
Meerrettich-Mango, Knobimayo.

Kräftige Fleischbrühe

für Ihr Fondue

500g Becher 4,90€



Käsefondue

Greyerzer und Emmentaler.
Gerne können wir Euch die
gewünschte Menge Käse reiben.

BESTELLUNGEN

info@inselmanufaktur.de

04932-869636

Raclette

Ab an die Pfännchen
Raclettekäse, feine Tranchen vom
Schweinefilet, feines Rinderfilet,
Hähnchenbrust, Bacon, Würstchen,
Schinken, Chorizo, Salami und
diverse Dippis.

Perfekte Käsesorten

für das Pfännchen:

Französischer Raclettekäse

100g. 1.69€

Schweizer Raclettekäse

100g. 1.99€

Der Wilde Bernd (BIO)

100g. 2.69€

Pfeffer Rebell

100g. 2.89€

Dessert und Käse

Petite France

Käseteller mit französischen
Weich- und Hartkäse-Spezialitäten
Brie de Meaux, Rochebaron, 18 Mon.
gereifter Comté, Cabrissac, cremiger
Peyrigoux, dazu hausmacher
Apfel-Nuss-Calvados-Konfifüre.

Edler Schweizer

Gereifter Edler Maxx mit
Reifekristallen, Tete de Moine
Röschen, Greyerzer,
Cremig-aromatische Rote Hexe,
Schweizer Brie, Mini fette Berta

Süßer Abschluss

Mousse au Chocolat

mit Vaillesauce

Creme Brulee

Mascarpone-Vanilledessert

mit Bratapfel

Tiramisu

FACHGESCHÄFT STRANDSTRASSE 20 TEL.: 04932-869636