Deckena

WWW.INSELMANUFAKTUR.DE
MONTAG 18. MÄRZ BIS SAMSTAG 30.MÄRZ 2024
KOSTENLOS I KW. 12/13

DER KOCHINSEL SPEISEPLAN

Schmackhaft, gesund, frisch und zum fairen Preis!!! Ab 11:30 Uhr.
Bestellservice Fachgeschäft Strandstraße Tel.: 04932/869636

Mo. 18.03.

Feines Hühnerfrikassee
mit Spargel und Erbsen,
dazu Reis **7.90€**
Deckenas beste Käse-Lauchsuppe mit Mett **5.50€**
Tortellinis mit Ricotta und Spinat gefüllt, dazu eine Schinken-Sahnesauce und Ofentomaten **7.50€**
Ofenfrische Haxe
Täglich frisch gekochter Milchreis!

Dessert der Woche:
Vanille Quarkdessert mit Himbeer

Di. 19.03.

Hackbraten
mit bester Zwiebelsauce, feines Rahmgemüse, Salzkartoffeln **7.90€**
Italienischer Eintopf mit dicken weißen Bohnen, Tomate und Paprika **5.50€**
Backfrische Quiche
mit Fetakäse , Spinat und Kirschtomaten
Couscous-Vital-Bowl
mit Hirtenkäse

Mi. 20.03.

Frische Bratwurst
-Die Urige Norderneyer -
mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree **7.90€**
Feine Hühnersuppe
mit Gemüse, Nudeln und frischem Eierstich **5.50€**
Backfrische
halbe Landhähnchen
Paella mit Calamares und Scampi
Vitalbowl mit Kichererbsen und Kikok Hähnchen

Do. 21.03.

Piccata Milanese – Zartes Schweineschnitzel in Parmesanhülle, dazu Spaghetti mit Tomatensauce **8.90€**
Pikantes Chili con Carne **5.50€**
Lasagne Bolognese
vom Blech
Feines Vitello Tonnato
Ofenfrische Spareribs
dazu empfehlen wir unseren frischen Coleslaw
Vitalbowl mit Couscous,
Falafel und Minzedipp

Fr. 22.03.

Zarter über Nacht geschmorter Rinderbraten
vom Küstenrind, mit herrlicher Sauce, dazu grüne Bohnengemüse und Salzkartoffeln **8.90€**
Frische Tomatencremesuppe mit feinen Kalbsbällchen **5.50€**
Im Frischebecher:
Veggie Gemüserahmcurry
Feines Krabbensüppchen
Backfrischer Fleischkäse / Pikantes Western-Kartoffelgratin

Sa 23.03.

Deckenas
bester Erbseneintopf mit Fleisch und Wurst **5.50€**
Lasagne Bolognese
vom Blech

Der aktuelle Speiseplan.
Einfach Scannen

Ein Wein , wie der Frühling schmeckt

Unser Wein des Monats
Bal de Madre Rose ist ein portugiescher Rosewein aus der Region des DOC Beira Interior. Eine leuchtende Lachs Farbe mit einer ausgezeichneten aromatischen Komplexität. Noten von Himbeeren, Erdbeeren und Blumen sorgen dafür, dass aus diesem Wein ein fruchtig frischer Sommerwein wird.
Lugana Decus von Lenotti
Lugana ist derzeit wohl die gefragteste Herkunft für italienische Weißweine. Daher hat sich Claudio Lenotti entschlossen, einen neuen Top-Lugana zu kreieren. Gleich der erste Jahrgang des DECUS wurde mit der Auszeichnung „Bester Wein seiner Klasse“ prämiert.
DECUS ist eine Lugana Selektion. Das bedeutet, es werden nur die besten Trauben der besten Rebgärten dafür verwendet. Penible Weinbergsarbeit sorgt für beste Traubenqualität. Im Keller erfolgt eine sehr schonende Kelterung. So erzeugt man Spitzenwein!
Im Glas leuchtet der Wein blass strohgelb. Das intensive Bouquet betört mit ausgeprägten Aromen heller Früchte wie Apfel, Birne und Quitte. Am Gaumen ist der Wein sehr angenehm weich und schmelzig mit langem Nachhall.
Sehr guter Weißwein, der richtig viel Trinkspaß bietet.
Unserer Meinung nach einer der besten Lugana!

BERGBLUMEN REBELL

Der cremig – kräftige mit der dunklen Blumenrinde Unsere Käseempfehlung zum Osterfest! Der neue Rebell in unserer Käsetheke, mit 51% Fett in Trockenmasse hat eine Reifezeit von 6 Monaten.
Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauerrahm bis hin zu feinen Malznoten. Sein Teig, cremig und kräftig, eröffnet mit zartbitterer Schokolade und dunklem Karamell ein köstliches Aromenspektrum- gespickt mit salzigen Noten.
Durch die Pflege mit einem Sud aus Bergblumen und Kräutern kann sein Aroma langsam in den Käse einziehen.

Poli Bomb Eierlikör Kreme 17 -

Aus legefrischen Eidottern, frischer Milch und dem wohl sinnbildlichsten Destillat seiner Heimat, dem Grappa, mixt Jacopo Poli diesen köstlich cremigen, sahnig-vanillegelben Eierlikör. Dieser sahnig-vanillegelbe Likör zeigt ein intensives, typisches Eierliköraroma mit feinen Grappanoten.
Am Gaumen herrlich cremig, zart und üppig zugleich, der pure Genuss!
Servierempfehlung:
Kühl servieren, pur als Digestif, zum Dessert, zum Kaffeekränzchen oder zu Vanilleeis oder frischen Erdbeeren. In der kalten Jahreszeit (haben wir hier oben im Norden ja fast immer) mit heißer Milch aufgießen; unwiderstehlich lecker!
Erhältlich in unserem Fachgeschäft in der Strandstraße 20.

Layout www.meerconcepte-pages.de Norderney

Deckena

WWW.INSELMANUFAKTUR.DE
MONTAG 18. MÄRZ BIS SAMSTAG 30.MÄRZ 2024
KOSTENLOS I KW. 12/13

DER KOCHINSEL SPEISEPLAN

Schmackhaft, gesund, frisch und zum fairen Preis!!! Ab 11:30 Uhr.
Bestellservice Fachgeschäft Strandstraße Tel.: 04932/869636

Mo. 25.03.

Schweinefiletstreifen a la Stroganoff mit frischen Champignons und Kräutern, dazu Butterreis 8.90€
Deckenas bester Wirsing-eintopf mit Mett 5.50€
Pikante Zitronenspaghetti mit Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan 6.95€
Ofenfrische Haxe
Täglich frisch gekochter Milchreis !

Dessert der Woche:
Eierlikör-Dessert / Mascarponedessert mit frischen Blaubeeren

Di. 26.03.

Milder Kasselerbraten mit Sauce, Sauerkraut und Püree 7.90€
Herzhafte Kartoffelsuppe mit Fleisch und Wurst-einlage 5.50€
Veggie: Rahmspinat mit Ei und Kartoffelpüree 7.90€
Backfrische Quiche mit Lachs und Spinat / **Couscous-Hirtenkäse-Bowl**

Mi. 27.03.

Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis 7.90€
Deckenas lecker-leichter Möhreneintopf mit bestem Küstenrind 5.50€
Backfrische halbe Landhähnchen
Lasagne Bolognese
Vitalbowl mit Kichererbsen und Kikok Hähnchen

Do. 28.03.

Zartes über Nacht geschmortes ungarisches Gulasch vom besten Küs-tenrind, dazu Butterspätzle 8.90€
Hühnchen-Gemüsetopf mit Nudeln 5.50€
Spaghetti Aglio Olio mit Scampi
Vitalbowl mit Couscous, Falafel und Minzedipp
Ofenfrische Spareribs dazu empfehlen wir unseren frischen Krautsalat

Fr. 29.03.

Am Karfreitag ist unser Fachgeschäft in der Strandstrasse von 11.00 Uhr – 14.00 Uhr für Sie geöffnet!

Frisch gebackenes Seelachsfilet, paniert mit hausmacher Pellkartoffel-salat 8.90€
Möhren-Ingwer-Süppchen 5.50€

Sa 30.03.

Deckenas Linseneintopf mit Fleisch und Wursteinlage 5.50€
Lasagne Bolognese vom Blech
Viele leckere Osterspe-zialitäten – orientalisches Lammcurry, Lammragout Provencale, Kartoffelgratin, Bunte Miniquiches, Rosma-rinkartoffeln .....
heute sind wir bis 13.00 Uhr für Sie da !

UNSERE OSTER ANGEBOTE

Bestes regionales Lammfleisch von unserem Schäfer Janku Schneider aus Neßmergrode!

Fix und fertig geschmorte Lammkeule in bestem Bratenjus 100g. 3.99€
Zart und orientalisch zubereitet:
Lammcurry mit grünen Chilis, Tomate, Graham Marsa-la, Kokosmilch 100g. 2.49€
Lammragout Provence: mit Paprika, Zucchini, Datteltomaten 100g. 2.49€
Sous Vide gegarte Deich-Lammschulter, super zart in Provencekräutern nur noch im Ofen überbacken 100g. 2.19€
Deckenas bestes Kartoffelgratin Classic in Ofenfester Schale für 2 Personen 6.50€
Steaks und Schnitzel von der Deichlammkeule 100g. 3.39€
Lammkrone 100g. 4.99€
Lammschulter m. Knochen 100g. 2.19€
Lammkeule m. Knochen 100g. 2.99€
Lammkotelett 100g. 3.49€
Ostfriesische Lammlachse 100g. 6,99€

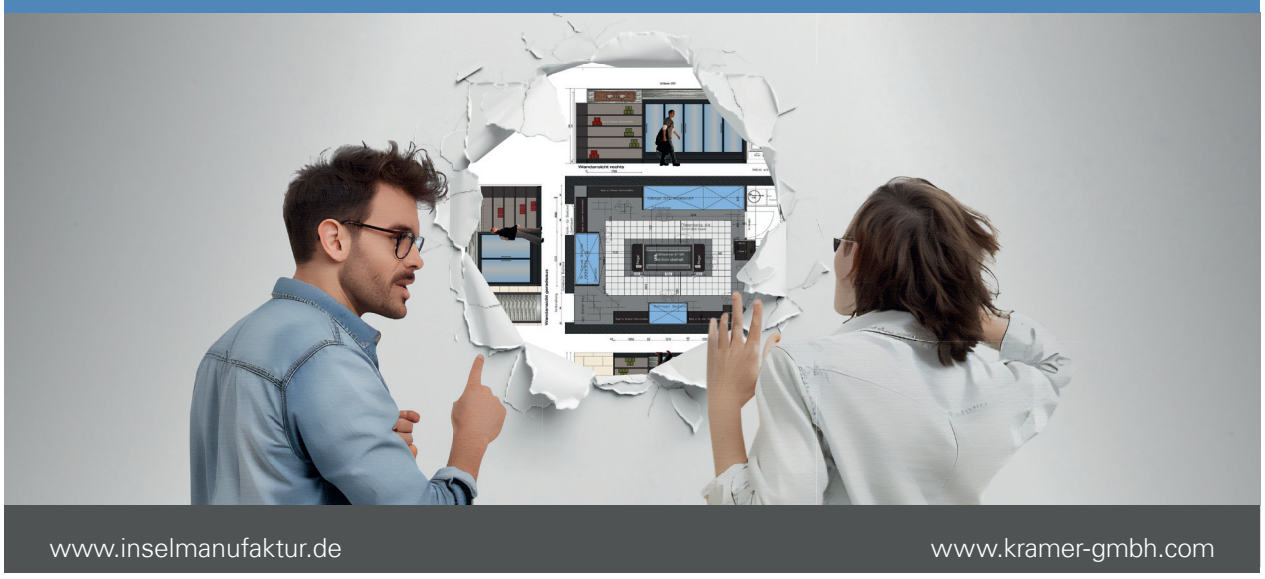
Frischekompetenz von eurem Inselmetzger

Gefüllte Gourmettasche Birne-Gorgonzola 100g. 2.49€
Mojito-Kikok-Hähnchen-Spieße zum Kurzbraten oder Grillen 100g. 2.29€
Lammschaschlik mit Roter Zwiebel und Paprika oder Lammfiletspieße 100g. 3.99€
Feinste Lammlachse, Neuseeland mit Rosmarinmarinade oder natur 100g. 5,89€
Frisch produziert:
Bratwurst vom ostfriesischen Deichlamm mit Kräutern 100g. 2.49€
Italienische Bratwurst mit frischer Tomate, prämiert 100g. 1.49€

Feine Kost

Delikatess-Eiersalat mit Schinkenwürfelchen, Spargel und Mini-Champignons 100g. 2.09€
Im Wechsel Dijonsenf Eiersalat mit Frülingslauch und Mandarine 100g. 2.09€
Berglinsensalat mit Mango, Staudensellerie und frischer Blattpetersilie 100g. 2.59€
Baldauf Osterkäsle Hartkäse aus dem Allgäu, cremig, aromatisch-nussig 100g. 3.19€
Oster-Brie-Torte mit Kräuterfrischkäse und Frühlingslauch 100g. 2.99€
Kleine Rosmarinkartoffeln mit Olivenöl und frischem Rosmarin / Frisch gebackene Mini-Quiches
EIERLIKÖR-Traumdessert
Rübli Kuchen mit Nuss
Danis bester Käsekuchen mit Eierlikör

Hier entsteht Ihr neues **Einkaufserlebnis**!



Ab Mai 2024 öffnen wir unser Fachgeschäft in der Friedrichstraße mit einem innovativen Konzept: Ein smartes Einkaufserlebnis, das Sie sieben Tage die Woche genießen können.
Wir halten weiterhin an unserem beliebten Mittagstisch fest, an dem Sie klassische Gerichte wie Schnitzel und Lasagne in Bedienung erhalten. Darüber hinaus erweitern wir unser Angebot, sodass Sie bis in die späten Abendstunden frische Lebensmittel in gewohnter Deckena Frische erwerben können. Entdecken Sie Feinkost in modernen Kühlmöbeln, bereit zur Selbstbedienung, für ein unkompliziertes Shopping-Erlebnis.
Unser Engagement für Qualität ist unverändert, daher werden alle Produkte täglich frisch und für Sie ansprechend verpackt. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Fachgeschäft begrüßen zu dürfen und Ihnen ein einzigartiges Einkaufserlebnis zu bieten."

VIELE UNSERER PRODUKTE KÖNNEN SIE ONLINE BESTELLEN 24/7/365
www.inselmanufaktur.de

+++ Unsere aktuellen Öffnungszeiten. Hier finden Sie uns auf Norderney. Heimat der Inselmanufaktur Deckena +++

Fachgeschäft und Feinkost
Strandstrasse 20 –
TEL.: 04932/869636
Montag bis Freitag
8.30 Uhr-18.00 Uhr
Samstag
8.30 Uhr-13.00 Uhr

Fachgeschäft mit Möglichkeit Vorort zu speisen!
Friedrichstraße 16 –
TEL.: 04932/990637
Vorrübergend geschlossen.
Wir bauen für Sie um!

Inselmanufaktur Deckena
Strandstraße 20
26548 Norderney
Handelsregister: HRB 100889
Registergericht: Amtsgericht Aurich
Telefon: +49 (0)4932 9112 0
Telefax: +49 (0)4932 9112 13
E-Mail: info@inselmanufaktur.de

Meergenuss
Friedrichstraße 16
TEL. 04932/934605
Montag-Freitag
10.00 Uhr-13.00 Uhr
15.00 Uhr-18.00 Uhr
Samstag
10.00 Uhr-13.00 Uhr

Kochinsel
Im Gewerbegelände 54
TEL.: 04932/911231
Kleine Verkaufsstätte mit Möglichkeit Vorort zu speisen!
Montag-Freitag
10.00 Uhr-13.00 Uhr

Layout www.meerconcepte-pages.de Norderney