Neuseeland Lammkeule

Unendliche Weiden, grün und saftig, klare, würzige Luft!

Lammfleisch aus Neuseeland steht für hochwertige, gleichbleibende Qualität und Zuverlässigkeit.

Bei gemäßigtem Klima mit lang anhaltendem Graswachstum und sehr viel Platz, ist für die Tiere keine Stallhaltung erforderlich. Und das schmeckt man!

Alle Tiere ernähren sich von frischem Gras und Kräutern und ihr Fleisch erhält somit den feinen und gleichbleibenden Geschmack, der die besondere Fleischqualität ausmacht. Die strenge Qualitätsüberwachung - von

der Aufzucht über die Schlachtung bis hin zur Zerlegung - wird von geschulten Mitarbeitern immer weiterentwickelt und sichert so den hohen Standard der Produkte.

Die Tiere werden vor der Zerlegung in Gewichts- und Qualitätsklassen sortiert. Nur die Tiere, die den hohen Anforderungen in Bezug auf Alter, Gewicht, Fettabdeckung und Marmorierung entsprechen, werden von den Mitarbeitern immer wieder in derselben, hohen Qualität zugeschnitten.

Wir wünschen guten Appetit!



Frisch und verantwortungsvoll für Sie hergestellt



Lammkeule

Neuseeland Lammkeule gewürzt mit Kräutern und Knoblauch, ca. 1,7 kg Frischgewicht, vorgegart ca. 1,5 kg, Fleisch ohne Knochen gebraten ca. 1 kg, Kartoffelgratin 1 kg und Dattel-Rosmarinsauce 0,8 l

für ca. 5-6 Personen 59,99

Rouladenmenü

2 Rinderrouladen in Sauce 360 g, Apfel-Rotkohl 500 g

für 2 Personen 16,99



Schauen Sie sich jetzt die Zubereitungsempfehlung für die Lammkeule auf unserem Youtube-Kanal an!

VORGEGART – IM OFEN FERTIG GAREN

SCHNELL ZUBEREITET

In allen Filialen erhalten Sie Zubereitungsempfehlungen

3 tage
im Voraus
bestellen
und 20€
anzahlen

Oster-Pute

Französische Pute mit Backobst-Füllung ca. 4 kg Frischgewicht, vorgegart inkl. Füllung ca. 3,3 kg, Fleisch ohne Knochen gebraten ca. 1,4 kg - 1,6 kg, Kartoffelgratin 1,5 kg und Café de Paris-Sauce 1,2 l

für ca. 6-8 Personen 69,99

Suppen

Nieders. Hochzeitssuppe

hausgemacht nach traditioneller Rezeptur

500 ml 4,29

Spargel-Hackfleischsuppe

hausgemacht

500 ml **5,49**