

**Gerichte zum selber heißmachen vom  
Landgasthaus Forstmann Recke:**

***Gerichte per Telefon 05453 / 8589 vorbestellen,  
- am liebsten bis Donnerstagmittag (bis 16.12.)***

***Abholung am Donnerstag 23.12.2021, 15 – 20 Uhr***

***Die Gerichte erhalten Sie frisch vakuumiert in einem  
hitzebeständigen Beutel und können  
für einige Tage im Kühlschrank gelagert werden.***

***Ungefähr eine halbe Stunde vor dem Essen  
erwärmen Sie den Beutel im Wasserbad mit einer  
Wassertemperatur von ca. 85-90°C.***

***Den Beutel aus dem Wasser nehmen,  
aufschneiden  
und in vorgeheizte Schüssel servieren,***

***fertig!***

# Auswahl der Gerichte:

---

## **„Unsere Suppe für Zuhause“**

**Hochzeitssuppe vom Rind & Huhn gekocht  
mit Einlage, Eierstich, Klöße, Fleisch, Nudeln**

**vakumierte Einlage & seperate Brühe**

**pro Liter/ 9,90 €**

- Itl. Kräuterbraten vom Rind mit kräftiger Soße 11,90
- Zwei Rouladen vom Rind mit kräftiger Soße 11,90
- Hirschragout ( Gulasch ) mit feiner Soße 13,50
- Gekochtes Rindfleisch mit Senfsoße 11,90
- Kalbsragout mit Pfifferlingen in Rahmsoße 12,50
- Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit Champignonrahmsoße 11,90
- Hähnchengeschnetzeltes „Bombay“  
in Curry Früchte Soße 11,90

## Vegetarisch

Spinatspätzle in Käsesoße 9,50

### Wahlweise mit dazu:

- Apfelrotkohl,
- Pfannengemüse,
- Rosenkohl
- Spätzle,
- Semmelknödel,
- Butterreis,
- Champignonrahmsoße, je 3,-

**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung**

**Landgasthaus Forstmann Recke**

**05453 / 8589**