

Fleisch vom Niederrhein
ohne lange Anfahrtswege,
nachhaltig und top Qualität:

Andreas Hühnersuppe für die Seele

mit gehaltvoller Fleisch- und Gemüseinlage

Kleine Tasse 4,80 €

Große Tasse 6,80 €

„Oma Nanas Irish Stew“

Lammeintopf nach dem Rezept meiner Schwiegermutter mit Lamm, Kartoffeln, Steckrüben, Wurzelgemüse und Thymian, dazu hausgebackenes Sodabrot und Butter

Große Tasse: 9,50 €

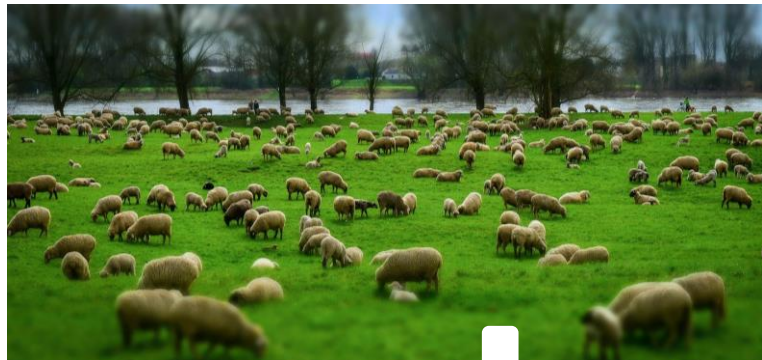
Kasserolle: 13,90 €

Zarter Rindersaftgulasch mit frischen Champignons in Senfrahmsoße

dazu Kartoffel-Speckknödel und bunter Salat
19,50 €

Zitronenhähnchen:

Zarte Brust und Keule vom Freilandhähnchen mit Zitronen, Knoblauch und Oliven geschmort auf frischen Steinpilzravioli mit knackigem Pfannengemüse, dazu Kräuter-Hollandaise
17,50 €



Regionales Lammfleisch aus Rees-Ei



100% Regional
100% aus guter Hand

100% Regional, 100% aus guter Hand



HOF
Messing
REESER BAUERNLÄDCHEN

