



Landgasthof  
**Peters Bauernstube**

Speisen für Ihr Weihnachtsfest zu Hause

**Bestellungen** werden täglich **bis zum 19.12.2021** telefonisch entgegen genommen. **Bis zum 23.12.2021** können Sie diese dann im Restaurant **abholen**.

Wir bereiten die nachfolgenden Köstlichkeiten so für Sie vor, dass Sie diese ganz einfach und entspannt zu Hause zubereiten können (im Sous-Vide-Verfahren, Erläuterung folgt).

## Speisen:

Kraftbrühe mit viel Einlage

pro Portion (300 ml) 4,50 €

vegetarische Blumenkohlcrème Suppe

pro Portion (300 ml) 4,80 €

\*\*\*

Roulade vom heimischen Weiderind (2 Stück)

mit Bratensauce, pro Portion 11,00 €

Braten vom Lavesumer Damhirschkalb

mit Burgunderjus, pro Portion 12,50 €

saftiges Filet vom Flaesheimer Freilandschwein

mit Pfefferrahmsauce, pro Portion. 13,20 €

herzhafte Gänsekeule mit Orangen-Thymian-

Sauce, pro Portion 16,20 €

Rheinischer Sauerbraten vom Lippramsdorfer

Rind mit Balsamicosauce, pro Portion 9,50 €

wählen Sie dazu Ihre Beilagen:

	Pro Portion
Apfelrotkohl	3,50 €
Buttergemüse	3,50 €
Speckbohnen	3,50 €
Bio-Waldpilze	4,50 €
Champignons	3,50 €
Rosmarinkartöffelchen	3,00 €
Spätzle	2,50 €
Butterkartoffeln	2,50 €
Kartoffelknödel	3,00 €

## **Sous-Vide-Verfahren – „so einfach geht’s“:**

Sie nehmen einen großen Topf, in den Ihre Vakuumbbeutel bequem hineinpassen und füllen diesen mit Wasser, so dass alle Beutel bedeckt sind. Das Wasser erhitzen Sie auf ca. 80 Grad Celsius (nicht kochen). Nach ca. 15 Minuten können Sie die Beutel entnehmen, aufschneiden und die Speisen anrichten.

Besonderheit:

Das Schweinefilet müssen Sie anschließend in einer heißen Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten und salzen.

Um die Gänsekeule knusprig zu bekommen, erwärmen Sie diese mit etwas Flüssigkeit bei ca. 160 Grad mit Oberhitze im Backofen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Alternativ können Sie die Saucen und Beilagen natürlich auch in der Mikrowelle oder in einem Topf auf dem Herd erwärmen.

Frohe Weihnachten und guten Appetit!

DANKE für Ihre Bestellung :-)