

Heckers Weihnachts-Menü

Stellt Euch Euer Wunsch-Weihnachtsmenü aus den folgenden Komponenten zusammen.
Vorgegart und vakuumiert für Euch daheim zum Erwärmen.
Mit Anleitung und Zubereitungsempfehlungen.
Spart Euch den Gang und Stress im Supermarkt und genießt
den Weihnachtszauber im Kreise eurer Liebsten!

ZUM AUFTAKT

MARONEN-PORTWEINSUPPE
mit karamellisierten Apfelspalten
6,00€

CREMIGES PASTINAKEN-SCHAUMSÜPPCHEN
mit wilden Preiselbeeren
6,00 €

UNSERE HAUPT-DARSTELLER

GEGRILLTES KABELJAUFILET
mit Rote-Bete-Cashew-Risotto, Dattel-Walnuss-Pesto, Limettensalz
und Granatapfelkernen
21,00 €

KARRÉE VOM THÜRINGER DUROC-SCHWEIN
auf Spitzkohlgemüse und Kartoffel-Kürbisstampf mit gerösteten Kürbiskernen
34,00 €

RINDERFILET VOM DEUTSCHEN WEIDERIND
auf Schokoladen-Kirsch-Jús mit Portweifeigen, Rosmarinsalz
und getrüffeltem Kartoffel-Parmesan-Baumkuchen
36,00 €

ROTE-BETE-CASHEW-RISOTTO
vegan, mit karamellisierten Thymian-Kürbisspalten, Kürbiskernöl
und Kürbiskernen
16,00€

DAS SÜßE FINALE

HAUSGEMACHTES EIS
360 ml Lebkuchen-Haselnusseis oder
Schokoladen-Zimt-Sorbet
mit Topping zur Wahl:
Portwein-Pflaumenragout
oder
Karamellisiertes Zimtapfelragout
7,00€

Vorbestellungen bis 20. Dezember - Abholung am 23. Dezember von 16 - 21 Uhr oder am 24. Dezember von 10 - 14 Uhr

