

UNSERE GERICHTE



Hochzeitssuppe

je Liter **12,00 €**

vom Rind gekocht mit Einlage,
Eierstich, Klöße, Fleisch, Nudeln

Brühe mit separat vakuumierter Einlage. Mindestabnahme: 2 Liter

Deftige Gulaschsuppe

mit viel Rindfleisch und Kartoffeln

je Liter **12,00 €**

Tomatensuppe -vegetarisch-

je Liter **12,00 €**

Zwei Rouladen

pro Portion **15,50 €**

vom Rind mit kräftiger Soße

Wildragout (Oktober - März)

pro Portion **16,50 €**

(Gulasch) mit feiner Soße

Tafelspitz

pro Portion **15,50 €**

vom Rind mit Senfsoße

Züricher Geschnetzeltes

pro Portion **15,50 €**

vom Schweinefilet mit
Champignonrahmsoße

Hähnchengeschnetzeltes

pro Portion **15,50 €**

„Bombay“ in Curry-Früchte-Soße

Tortellini Ricotta e Spinaci -vegetarisch-

in Käsesauce mit Gemüse

pro Portion **12,50 €**

Wahlweise mit dazu:

Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speck
& Zwiebeln, Spätzle, Semmelknödel,
Champignonrahmsoße

je 4,00 €

*Wir freuen uns auf
ihre Bestellung!*

LANDGASTHAUS
Forstmann

Schulstr. 49 · 49509 Recke-Espel · Tel. 054 53 / 85 89

www.landgasthaus-forstmann.de



KLASSIKER

jederzeit für zu Hause

Die Gerichte erhalten Sie frisch vakuumiert in einem hitzebeständigen Beutel und können für einige Tage im Kühlschrank gelagert werden. Eine halbe Stunde vor dem Essen den Beutel im Wasserbad (ca. 85-90°C) erwärmen. Den Beutel aus dem Wasser nehmen, aufschneiden und in vorgeheizten Schüsseln servieren!

GANZES JAHR BESTELLBAR. BITTE EINE WOCHEN VORHER BESTELLEN!



BESTELLUNGEN FÜR DIE FEIERTAGE

05453 - 8589 / 0151 - 17329790
bis **14.12.**

ABHOLUNG

Für Weihnachten **23.12.2025 14.00 - 17.00 UHR**

HEILIG ABEND, WEIHNACHTEN, SILVESTER UND NEUJAHR GESCHLOSSEN

WIR SIND ZWISCHEN DEN FEIERTAGEN FÜR SIE DA!

Sa. 27.12 bis So. 28.12 ab 17.00 Uhr

Betriebsferien: 29.12.2025 - 07.01.2026

Ab dem 8. Januar 2026, sind wir wieder für Sie da!