



KLASSIKER 2026

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 WOCHE VORHER BESTELLEN!



BESTELLUNGEN FÜR DIE FEIERTAGE

054 53 - 85 89 / 01 51 - 17 32 97 90

bis so. 13.12.

ABHOLUNG

Für Weihnachten **23.12.2026 14.00 - 17.00 UHR**

HEILIG ABEND, WEIHNACHTEN, SILVESTER UND NEUJAHR GESCHLOSSEN

Betriebsferien: 24.12.2026-07.01.2027

Ab dem 8. Januar 2027, sind wir wieder für Sie da!

UNSERE GERICHTE 2026

je Liter **12,50 €**

Hochzeitsuppe

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

Brühe mit separat vakuumierter Einlage. Mindestabnahme: 2 Liter

je Liter **12,50 €**

Tomatensuppe -vegetarisch-

pro Portion **16,50 €**

Zwei Rouladen

vom Rind mit kräftiger Soße

pro Portion **17,50 €**

Wildragout (Oktober - März)

(Gulasch) mit feiner Soße

pro Portion **16,50 €**

Tafelspitz

vom Rind mit Senfsoße

pro Portion **16,50 €**

Züricher Geschnetzeltes

vom Schweinefilet mit
Champignonrahmsauce

pro Portion **16,50 €**

Hähnchengeschnetzeltes

„Bombay“ in Curry-Früchte-Soße

pro Portion **12,50 €**

Tortellini Ricotta e Spinaci -vegetarisch-

in Käsesauce mit Gemüse

Wahlweise mit dazu:

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

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