

## KALTES

- Häppchen** fein belegt mit Fisch ..... pro Person 24,- €  
**Roastbeef** mit Remoulade ..... pro Person 24,- €  
**Geräucherte Putenbrust** mit Preiselbeer-Meerrettich Dip ..... pro Person 18,- €  
**Käse-Auswahl** (Weich- und Schnittkäse) ..... pro Person 19,- €

## SCHLEMMERBRETT

..... pro Person 34,- €

*Lachs, Forelle, Krabbensalat, Roastbeef, Kochschinken, Medaillons, Mandelsteaks, Käsevariationen, Waldorfsalat, Schinken-Eier-Salat, Sahnemeerrettich, Remoulade sowie Brot und Butterrosen*

## CARPACCIO

**von der Ente** ..... für 2 Personen 35,- €  
*mit Feldsalat, Granatapfeln, Walnüssen und Himbeerdressing*

## MEDITERRANER ABEND

..... für 2 Personen 55,- €  
*mit Bresaola, Parmaschinken, Oliven-Salami, Saltufo, ital. Käse, Stilsfer, Tomate-Mozzarella-Spieße, Antipasti sowie Brot und Butterrosen*

## EXKLUSIVE FISCH SPEZIALITÄTEN

**Gemischte Fisch-Leckereien** ..... für 2 Personen 50,- €  
*mit zweierlei Sorten Lachs, Forellenfilets, Lachskonfekt und Senf-Dill Soße*

## BEST OF FINGERFOOD

**Fingerfood-Spezialitäten** ..... 10 Teile pro Person 35,- €  
*Hähnchenspieß „Mediterran“, Hähnchenspieß „Sweet Chili“, Chicken Fingers „Tikka“, Schweinefilet mit Cambozola & Birne, Entenbrustfilet mit Orangenpfeffercreme und Mango Dip*  
**Veggie:** Tomate-Mozzarella-Spieß, Käse-Spieß, Antipasti-Spieß, Falafel-Balls, Couscous-Salat

# SO SCHMECKT WEIHNACHTEN!

*Diese Angebote sind nur für den  
23. und 24.12.2025 buchbar!*

**Letzter Bestelltag: Montag, 15.12.25  
unter Telefon: 04193 - 959 55 99**

DANKE  
FÜR IHRE  
TREUE



**NOWATZKI**

Fleischerei · Partyservice

## ALLERERLEI FILETTÖPFE Ofenfertig für Sie vorbereitet, kalt & ohne Beilagen

Hähnchenbrust in Limonensoße .....	pro Person 20,- €
Toskana Pfanne (Hähnchen) .....	pro Person 20,- €
Schweinefilet in Pfefferrahm .....	pro Person 20,- €
Rinderfiletspitzen mit Rose-Champignons .....	pro Person 30,- €
Gemüsecurry (vegan, mit frischem Gemüse und Kokosmilch) .....	pro Person 18,- €

## BRATEN & CO. ab 5 Personen, alle Braten im Stück, kalt und ohne Beilagen

Burgunder Braten .....	pro Person 15,- €
Krustenbraten .....	pro Person 15,- €

## KLASSISCHE BRATEN ab 5 Personen – kalt zum Erwärmen, ohne Beilagen, jeweils geschnitten im Sud und Soße extra!

Rinderbraten .....	pro Person 22,- €
Kalbsbraten .....	pro Person 28,- €

## ROULADEN (kalt)

Rinderrouladen 2 Stück in Soße, ca. 180–200 g Frischgewicht/St. ....	pro Person 21,- €
--	-------------------

## BEILAGEN (dazu kombinierbar)

Kartoffel-Auflauf veggie, 400 g: 8,- €
Kartoffel-Gemüse-Auflauf veggie, 400 g: 8, <sup>50</sup> €

Rotkohl 1 kg: 9, <sup>50</sup> €
Heisses Kraut, 1 kg: 9, <sup>50</sup> €
Bratensoße vom Schwein, 1 l: 6,- € (Empfehlung: 0,3–0,5 l p.P.)

## ENTE & GANS (abgebraten)

Halbe Ente mit Soße und Rotkohl .....	29, <sup>50</sup> €
4 kg* Ente mit Soße .....	115,- €
4 kg* Ente mit Soße und Rotkohl .....	130,- €
4,5 kg* Gans mit Soße .....	175,- €
4,5 kg* Gans mit Soße und Rotkohl .....	190,- €

## PUTE (abgebraten)

Pute .....	pro Kilo 25,- €
Putenoberkeule .....	pro Kilo 17,- €
Geflügelsoße .....	pro Liter 8,- €

## ENTENTEILE (abgebraten)

Entenkeule (ca. 300 g*) mit Soße .....	16,- €
Entenkeule (ca. 300 g*) mit Soße und Rotkohl .....	19, <sup>50</sup> €
Entenbrustfilet in Soße (ca. 600 g*, für 2–3 Personen) .....	45,- €

## GÄNSETEILE (abgebraten)

Gänsekeule (ca. 500 g*) mit Soße .....	31,- €
Gänsekeule (ca. 500 g*) mit Soße und Rotkohl .....	36,- €
Gänsebrust (ca. 1.000 g*) mit Soße .....	58,- €
Gänsebrust (ca. 1.000 g*) mit Soße und Rotkohl .....	65,- €

## DESSERT (Nachtsch im Becher, min. 2 Stück pro Sorte)

Mousse au Chocolat .....	Stück 7, <sup>50</sup> €
Panna Cotta mit Maracujasoße .....	Stück 7, <sup>50</sup> €
1001 Nacht mit Granatapfelstückchen und karamellisierten Walnüssen .....	Stück 7, <sup>50</sup> €