



www.danielstauch.com

Meister Lampe's Oldenburger Ente „at home“

Unsere **Oldenburger Ente für zwei Personen** ist vorgegart und lässt sich ohne Vorkenntnisse in wenigen Handgriffen finalisieren. Mit der beiliegenden Anleitung kreieren Sie in nur 40 Minuten ein exquisites Gericht nach Meister Lampe's Art.

Gönnen Sie sich dieses
kulinarische Erlebnis!

MEISTER LAMPE 's Oldenburger ENTE für 2 Personen

Ohue Beilagen

1 Oldenburger Ente

für 50 €

Klassisch

1 Oldenburger Ente
kräftige Entensauce
Preiselbeer-Rotkraut (200g)
Butter-Rosenkohl (200g)
4 Kartoffelklöße (je 80g)
Bratapfel-Konfitüre (100g)
Brösel-Schmelze

für 70 €

Thai-Style

1 Oldenburger Ente
Rotes Thai-Curry
Alblinsen mit Wurzelgemüse (200g)
Honigspitzkohl mit Cranberries (200g)
4 Kartoffelterrinen (je 80g)
Karamellierte Erdnüsse

für 70 €

mit Weinempfehlung

2011er BLACK TIE
Blaufränkisch, Pinot Noir und Cabernet,
Weingut Heitlinger, Baden
(0,75 ltr. Flasche)

für 105 €

mit Weinempfehlung

2011er Riesling GG Husarenkappe,
Weingut Burg Ravensburg / Baden
(0,75 ltr. Flasche)

für 105 €

Für weitere Beilagenoptionen und Informationen bitte wenden.



Extra-Beilagen

Bratpfel-Konfitüre (auch lecker als Brotaufstrich) 100g (vegan)	5 €	<input type="checkbox"/>
Butter-Rosenkohl 200g (vegetarisch)	5 €	<input type="checkbox"/>
Preiselbeer-Rotkraut 200g (vegan)	5 €	<input type="checkbox"/>
Honig-Spitzkohl mit Cranberries 200g (vegan)	5 €	<input type="checkbox"/>
Albinsen mit Wurzelgemüse 200g (vegan)	5 €	<input type="checkbox"/>
Kartoffelterrinen, 4 Scheiben je 80g (vegetarisch)	5 €	<input type="checkbox"/>
Kartoffelklöße, 4 Stück je 80g (vegetarisch)	5 €	<input type="checkbox"/>
Kräftige Entensauce 250ml	7 €	<input type="checkbox"/>
Rotes Thaicurry 250ml (vegan)	7 €	<input type="checkbox"/>
Meister Lampe Salatdressing 250ml (vegan)	5 €	<input type="checkbox"/>
Tapenade vom Butternutkürbis 200g (vegan/pikant)	7 €	<input type="checkbox"/>

Suppe

Kichererbsensuppe mit karamellisierten Sonnenblumenkernen 300ml (vegan/pikant)	8 €	<input type="checkbox"/>
--	-----	--------------------------

Süßspeisen

Apfel – Marzipan-Crumble mit Vanillesauce	7 €	<input type="checkbox"/>
Quitten-Frischkäsetörtchen mit Spekulatiuscreme und Haselnuß	7 €	<input type="checkbox"/>

Weine & Prosecco 0,75 ltr

2011er Riesling GG Husarenkappe, Weingut Burg Ravensburg, Baden	40 €	<input type="checkbox"/>
2011er BLACK TIE, Blaufränkisch, Pinot Noir und Cabernet, Weingut Heitlinger, Baden	40 €	<input type="checkbox"/>
Prosecco Motivo Rose, trocken	13 €	<input type="checkbox"/>

Unsere Gaumenfreudengarantie

Unsere Oldenburger Enten stammen aus einer artgerechten Aufzucht auf einem Bauernhof in Niedersachsen. Erst durch den ganzjährigen Auslauf und die Fütterung mit hochwertigem Getreide, erhalten die Tiere ihren einzigartigen Geschmack. Durch Meister Lampe's schonende Zubereitung bleiben die wertvollen Aromen im zarten Fleisch erhalten und die Haut wird sagenhaft knusprig. Dank unserer jahrelangen Erfahrung, garantieren wir Ihnen ein durchweg saftiges Geschmackserlebnis.

Bestellung aufgeben

Per Mail an info@restaurant-meisterlampe.de oder auch per Whats App an **0173 61 67 055**.

Name
Bestelldatum
Abholtag & Uhrzeit (nach Vereinbarung)
Gesamtpreis (wird von uns ausgefüllt)	€

