



# Meister Lampe „at home“

Unsere Oldenburger Ente für zwei Personen oder unser 48 Std. sous vide gegartes Rindermittelbug 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!*

## OLDENBURGER ENTE / 2 Pers.

↓  
*Ohne Beilagen*

1 Oldenburger Ente

*für 60 €*

↓  
*Klassisch*

1 Oldenburger Ente  
kräftige Entensauce  
Preiselbeer-Rotkraut (200g)  
Holunder-Spitzkohl (200g)  
2 Semmelknödel (je 80g)  
2 Kartoffelklöße (je 80g)  
Bratapfel-Konfitüre (100g)  
Brösel-Schmelze

*für 75 €*

## 48 Std. sous vide gegartes RINDERMITTELBUG / 2 Pers.

↓  
*Klassisch*

Rindermittelbug sos  
vide gegart mit Schmorsauce (360g)  
Püree vom Hokkaidokürbis (200g)  
Tapenade vom Butterbutkürbis (200g)  
gerösteter Knödel von der  
schwäbischen Laugenbrezel

*für 50 €*

---

### mit Weinempfehlung

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

*für 110 €*

### mit Weinempfehlung

2016er Lemberger Großer Stern,  
Weinmanufaktur Untertürkheim,  
Württemberg  
(0,75 ltr. Flasche)

*für 80 €*

Für weitere Beilagenoptionen und Informationen bitte wenden.



## Extra-Beilagen

Bratapfel-Konfitüre (auch lecker als Brotaufstrich) 100g (vegan)	6 €	<input type="checkbox"/>
Holunder-Spitzkohl 200g (vegan)	6 €	<input type="checkbox"/>
Preiselbeer-Rotkraut 200g (vegan)	6 €	<input type="checkbox"/>
Semmelknödel, 2 Stück je 80g (vegetarisch)	4 €	<input type="checkbox"/>
Kartoffelklöße, 2 Stück je 80g (vegetarisch)	4 €	<input type="checkbox"/>
Kräftige Entensauce 250ml	8 €	<input type="checkbox"/>
Gerösteter Knödel von der Laugenbrezel, 2 Stück je 80g (vegetarisch)	4 €	<input type="checkbox"/>
Püree vom Hokkaidokürbis 200g (vegetarisch)	6 €	<input type="checkbox"/>
Tapenade vom Butternutkürbis 200g (vegan/pikant)	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"/>
2016er Lemberger Großer Stern, Weinmanufaktur Untertürkheim, Württemberg	35 €	<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](mailto: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)

€

