

ZUM OSTERBRUNCH

einfach was vorbestellen

- Lachstatar mit Avocado und Meerrettich im kleinen Glas 3,50 €
- Bayrische Köstlichkeit – Weißwurstsalat mit frischen Radieschen 2,60 €
- Belugalinsalat mit Ziegenfrischkäse 2,60 €
- Ein Gruß aus dem Hühnerstall – gefülltes Ei in der Schale auf blumigem Pflücksalat 2,20 €
- Mediterraner Spargelsalat 2,89 € / 100g

PFÄLZER SCHNABULIER BRETT

für 5 Personen

78,00 €

- Kalbfleischbällchen mit Frankfurter grüner Sauce
- Lombo Luftgetrockneter Schinken mit Kräutern vom Schweinerücken
- Spargel- und Kräuterschinken
- Zitronenpfefferschinken
- Das Glück für die kleinen Hasen – Cocktailwienerle
- Gegrillte Paprika und Champignons mit Oliven
- Feine Käseauswahl aus der Dorfkäserei

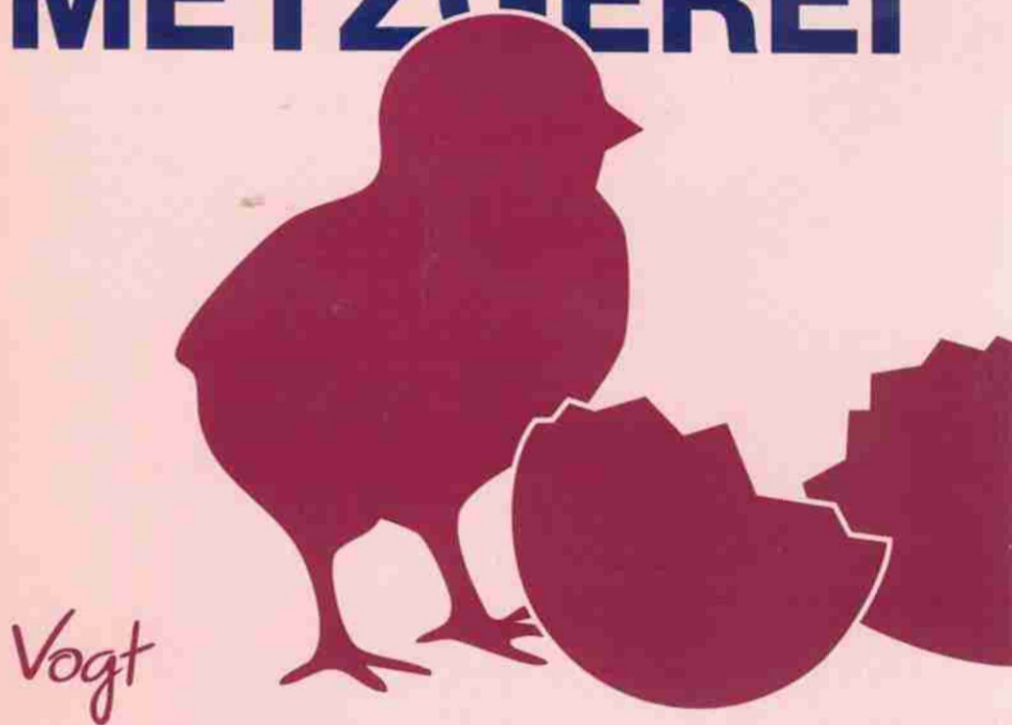
WAS SÜSSES GIBT'S AM OSTERFEST AUCH

- Rhabarberkompott mit Joghurt und Mascarpone 3,00 €
- Lotuscreme mit Mango Spiegel 3,00 €

HASSLOCH: Langgasse 181a • Tel. 0 63 24 / 21 41 | Moltkestraße 49 • Tel. 0 63 24 / 81 00 05
NW-Mussbach im REWE-Markt • Meckenheimer Straße 15 • Tel. 0 63 21 / 49 90 45
SPEYER: Gilgenstraße 10 • Tel. 0 62 32 / 6 85 18 98
info@metzgerei-vogt.de | www.metzgerei-vogt.de



EIEIEI, DAS GIBT'S NUR IN DER OSTER- METZGEREI



ANGEBOTE IN DER OSTERWOCHE

- zarte Kalbsschnitzel aus der Keule 2,89 € / 100g
- Lammkoteletts vom Bauer Popp 3,99 € / 100g
- Wienerwürstchen für die kleinen Hasen 1,59 € / 100g
- Spargelschinken saftig im Geschmack 1,99 € / 100g
- Hausgemachter Frischkäse mit Kirschpaprika 1,09 € / 100g

MITTAGESSEN

- Dienstag, 15.04. 8,20 €
- Ragout vom Schwein mit Paprika und Rahmsauce
 - Breite Bandnudeln
 - gegrillte Champignons
- Mittwoch, 16.04. 8,80 €
- Stangenspargel mit Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise
- Donnerstag, 17.04. 9,20 €
- Lachsschnitte auf Blattspinat Weißweinsauce
 - Salzkartoffel

SNACKTIPP

- Herzhafte Osterhasen mit Frischkäse und gekochtem Schinken belegt
- Spargelquiche mit grünem und weißem Spargel mit Cocktailtomaten
- Ein Gruß aus dem Hühnerstall mit Kartoffelsalat und Fleischsalat



BESONDERES ZUM OSTERFEST

- Tomahawks vom SHL
- Iberico Koteletts
- Pluma von SHL Tipp vom Fleischsommelier Dieter
- Lammkeule am Knochen vom Bauer Popp – gerne auch mit Kräuter der Provence im Bratschlauch
- Lammrollbraten aus der Schulter mit Pesto Füllung
- Lammkarree mit Salbei Thymian und Zitronenkruste
- Lammspieße aus der Hüfte mit Speckbohnenröllchen
- Lammrückenfilet
- Entrecote von der deutschen Färs
- Butterzartes Steak – Butter-Aging
- Porterhouse T- Bone Steak
- Rinderrouladen mit mediterranem Tomatenpesto und Panchetta
- Kalbsrollbraten mit Kräutersaitlingen und Frühlingszwiebeln – gerne auch im Bratschlauch
- Zarter Kalbsrücken – auch als Steak mit Kräuterbutter
- Pollo all Limone vom Hähnchenbrustfilet im Backpapier
- Pollo Finos mit fruchtiger Füllung

