

Salate

täglich eine
große Auswahl
an frischen Salaten

Norddeutscher Kartoffelsalat^{3,7,10}

mit Gewürzgurke und Zwiebel

Bunter Kartoffelsalat^{3,7,10}

mit Apfel, Ei und Radieschen

Speckkartoffelsalat¹⁰

mit Essig-Senf- Dressing und Frühlingszwiebeln

Pellkartoffelsalat^{7,10}

mit Erbsen und Radieschen

Papenburgs Nudelsalat^{1,3,7}

mit Erbsen, Möhren und lieblichem Dressing

Florentiner Nudelsalat^{1,3,7}

mit Tomaten, Gurke und Frühlingszwiebel

Mamma Mia^{1,3}

mit Zucchini, Tomate und Kräuter

Penne Rucola^{1,3,7}

mit Paprika

mediterraner Nudelsalat^{1,3,7}

mit gebratener Paprika, getrockneten und frischen Tomaten und Rucola-Basilikum-Dressing

Spaghetti Salat^{1,3,7,10}

mit mediterranes Gemüse und Honig-Senf-Dressing

Griechischer Salat⁷

mit Schafskäsewürfeln

Fitness-Salat^{3,7}

fünferlei Gemüse mit pikantem Dressing

grüner Krautsalat

mit Zwiebel und Paprikastreifen

Apfel-Ananas-Krautsalat^{3,7}

mit lieblichem Dressing

Vorspeisen

ab 6
Portionen

Antipasti Auswahl

von gebratener Zucchini, Paprika, Champignons und Möhren

Mozzarella-Tomate-Mango⁷

mit Currytopping und Frühlingszwiebeln

gegrillte Auberginenröllchen⁷

mit Ziegenfrischkäse gefüllt

Gemügesticks

mit Sour Creme⁷

Tomatensalat

mit Büffelmozzarella⁷

Dips & Grillsoßen

Currycreme^{3,7}

Paprika Salsa

Honig-Senf-Soße¹⁰

Asia Dip^{3,7,10}

Knoblauchsoße^{3,7}

Kräuterbutter⁷

Unsere Grillideen geben Ihnen eine Übersicht über unser gesamtes Sortiment. Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht alle Produkte ständig verfügbar sind.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung entgegen.

unseren Speiseplan
finden Sie wöchentlich im Internet:
www.essideen.de

Grillideen


Papenburg

Fleischerei & Partyservice
31303 Burgdorf - Otze
Telefon (05136) - 2536

Allergene: 1: Gluten 2: Krebstiere 3: Ei 4: Fisch 5: Erdnuss 6: Soja 7: Lactose 8: Schalenfrüchte
9: Sellerie, 10: Senf 11: Sesam 12: Lupinen 13: Sulfite 14: Weichtiere
Zusatzstoffe: a: Verdickungsmittel (Xanthan) b: Konservierungsstoffe (Kaliumsorbat) c: Trennmittel
(Siliciumdioxid) d: Emulgator (Citronensäure- und Milchsäureester; Mono- und Diglyceride von
Speisefettsäuren) e: Säuerungsmittel (Diphosphate; Glucono-delta-Lacton; Citronensäure)
f: Antioxidantien (Ascorbinsäure) g: Aromastoffe (Mononatriumglutamat)

Herzhaftes vom Schwein

Schweinesteak
in Würzmarinade^{7,9,10}

Knoblauch-Pfeffer-Steak

Country-Steak
mit Senf und Kräuter¹⁰

Schwenkbraten
mit frischen Zwiebeln

Grillbauch Paprika / Kräuter

Honig-Spare-Ribs

Grillfackeln
vom Schweinebauch

Hirtenröllchen
mit Schafskäse gefüllt

Filetspieße

Räuberspieße
vom Schweinenacken
mit frischen Zwiebeln

Zulu-Spieße

Schweinefilet mit Datteln
im Speckmantel gespießt

Spezielles vom Lamm

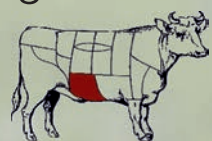
Lammrückenfilet Provence^{7,9,10}

Lammhüfte mariniert
mit Knoblauch und Kräutern

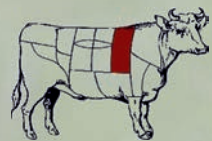
Kräuter-Lamm-Spieß

Lammkotelett
mit Knoblauch-Pfeffer

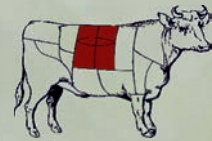
Flank Steak (Rinderlappen) ist aus dem Bauchlappen des Rindes und wird unterhalb des Filets abgetrennt. Ein Flank Steak wiegt zwischen 800-1000g. Das Steak scharf anbraten und anschließend gegen die Fasern tranchieren.



Flank Steak



Rumpsteak



Tomahawk Steak

Grillspezialitäten vom Rind

Hüftsteak / Rumpsteak

Filet Steak / Flank Steak

Tomahawk Steak

bitte 1 Woche vorbestellen

Kalbsrückensteak

Römerröllchen⁷

Rinderhüfte mit Rucola und Parmesan gefüllt

Frischer Fisch für den Grill

Lachsfilet Zitrone⁴ bitte

Lachs in Buchensparn⁴ vorstellen

Thunfischfilet⁴

Garnelenspieß¹⁴

Grillforelle entgrätet⁴

Vegetarische Grillideen

ab 6 Stk
pro Sorte

Schafskäsepäckchen⁷

mit Tomaten und Kräutern

Süßkartoffelspieße mit Halloumi

Ratatouille-Spieße

Rote-Beete-Päckchen⁷

mit Schafskäse und Knoblauchbutter

gefüllte Riesenchampignons⁷

mit Schmand-Kräuter-Käsefüllung

Grillkartoffel-Päckchen

mit Gemüse und Oliven

Rumpsteak / Roastbeef (D) ist aus dem Mittelteil des Rückens und auch das größte Fleischstück. Charakteristisch ist der Fettrand des Rumpsteaks. Tomahawk Steak (Hochrippe) besteht aus dem Rib-Eye bzw. Entrecôte, allerdings wird der Rippenknochen am Fleisch gelassen. Das Fleisch kurz scharf anbraten und im indirekten Bereich ziehen lassen.

Spezialitäten von Pute & Huhn

Putensteak Capri^{a,b}

mediterrane Marinade mit Tomate,
Kräutern, Olivenöl und Knoblauch

Putensteak Samba^{11,c}

mit Sesam, Curcuma und Zitrone gewürzt

Putensteak Bombay¹⁰

mit Curry gewürzt

Putenspieße^{a,b}

mit Zucchini und Zwiebel

Hähnchenfackeln rot / gelb

Hähnchenbrust Toscana^{a,b,d}

mit Tomaten-Kräuter-Marinade

Hähnchenbrust Indisch^a

mit Curry-Pfeffer-Ingwer-Marinade

Hähnchensteak Zulu

mit Chili, Paprika, Ingwer und Pfeffer

Rosmarin-Hähnchensteak

mit Kräutern der Provence

Würstchen für den Grill

Otzer Bratwurst^{1,9,10,d,e,f,g}

Käsebeißer⁷ / Schinkengriller^{9,e,f,g}

klassische grobe Bratwurst

Chorizo

grobe Bratwurst

mit Paprika und Knoblauch

Salsicce

grobe Bratwurst

mit Fenchel, Knoblauch und Rotwein

Gehacktes für den Grill

Hackbällchen

mit Schafskäse gefüllt⁷

Cevapcici