

Wild

aus niedersächsischen
Landesforsten

Hirschbraten, ohne Knochen	100g	3,10 €
Rehkeule, ohne Knochen	100g	3,88 €
Rehrücken, am Knochen	100g	5,20 €
Wildschweinkeule ohne Knochen	100g	3,68 €
Hirschgulasch von Hand geschnitten	100g	3,10 €

Frisches Geflügel

frische deutsche Gans 4,5-5,5 kg	100g	2,68 €
Freiland Pute ab 4kg von Meierhof-Rassfeld	100g	2,10 €
Freiland Putenoberkeule von Meierhof-Rassfeld, mit Knochen	100g	1,98 €
Kikok Hähnchen zum Braten und Kochen	100g	-,98 €
frz. Barbarie Flugentenbrust	100g	3,58 €
frz. Barbarie Flugentenkeule	100g	1,78 €

Frisch-Geflügel bitte bis zum 30.11. bestellen

Lieblingskäse

„Sizilianischer“ Frischkäse mit Yuzu und rosa Pfeffer, 44% Fett i. Tr.	100g	1,98 €
„1001 Nacht“ Frischkäse mit Curry, Datteln und Aprikosen, 44% Fett i. Tr.	100g	1,98 €

Badische Weihnachten

Badisches Schäufele vorgegart im Kochbeutel, ca. 1,2 kg	100g	1,28 €
Badischer Kartoffelsalat mit Fleischbrühe zubereitet	100g	1,28 €
Sauerkraut fix & fertig	100g	-,98 €

Und zum Kartoffelsalat..?

Schlesische Weißwurst / Wiener Würstchen
je 100g 1,68 €

Festliche Braten

marinierter Schweinerücken, roh mit Kräuterkruste, roh, bratfertig vorbereitet	100g	1,28 €
Birnen-Gorgonzola-Cordon-bleu vom Schwein mit Panko-Mandel-Panade, bratfertig paniert	100g	1,88 €
Truthahnrollbraten, roh 1,5-2 kg Freilandputenbrust gefüllt mit Pesto, Rucola, getr. Tomate und Mozzarella, bratfertig vorbereitet bei 150°C Umluft / Kerntemperatur 65°C / 1 1/2h Std.	100g	2,38 €
Saltimbocca vom Huhn KIKOK Hähnchenbrust mit Salbei und Parma Schinken umwickelt	100g	2,98 €

Gans fröhlich

Gänsekeule, sous-vide gegart mit Soße Zubereitung: im Backofen bei 180°C 30 Minuten knusprig backen	Stück	17,50 €
Gänsebrust, roh gefüllt mit Äpfeln & Rosinen, bratfertig vorbereitet Zubereitung: im Backofen bei 160-180°C (je nach Ofentyp) ca. 90 min braten	100g	3,48 €
Gänse-Paket für 3-4 Personen zwei vorgegarte Gänsekeulen, eine gefüllte Gänsebrust und 600ml Bratensoße, 8 Kartoffelklöße, 1200g Rotkohl	Paket	105,00 €

Kartoffelklöße	Stück	1,10 €
Rotkohl, hausgekocht	100g	1,20 €
Bratensoße, hausgekocht	100g	1,20 €

Öffnungszeiten

Montag 23. Dezember	8 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰ Uhr
Dienstag 24. Dezember	8 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰ Uhr nur Abholung von Bestellungen
Montag 30. Dezember	8 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰ Uhr
Dienstag 31. Dezember	8 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr

von Donnerstag, den 02. Januar bis Samstag,
den 04. Januar 2025 machen wir Neujahrsferien.

In diesem Zeitraum sind das Geschäft
und die Küche geschlossen.

Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten
& einen guten Start ins neue Jahr 2025.
Familie Nagel & das Papenburg Team

Papenburg

Burgdorfer Str. 37 31303 Burgdorf
05136 / 2536 info@fleischerei-papenburg.de

Weihnachten 2024



Feines fürs Fest

kalte Platte „Stille Nacht - heilige Nacht“

Medaillons vom Schweinefilet, Geflügelspieß, Putenschnitzelchen, zwei Mini Frikadellen, Lachs-Crêpe-Röllchen, Antipastispieß, Auberginenröllchen mit Paprikafrischkäse, Medjoul Datteln mit Ziegenfrischkäse, Currycreme & Salsa

ab 2 Personen
pro Person **23,00 €**

Fischplatte „Oh du fröhliche“

geräuchertes Forellenfilet, Matjes Salat, Makrelenfilet, Stremellachs und Räucherlachs, dazu Honig-Senf-Soße und hausgemachte Remoulade

ab 2 Personen
pro Person **22,00 €**

Abholung von kalten Platten

am 24.12. 12 Uhr - 13 Uhr

am 25.12. 10 Uhr - 11 Uhr

Schöne Bescherung

Linsensalat

mit Gemüse in pikantem Dressing, vegan

100g **1,58 €**

Bunter Kartoffelsalat

mit Apfel, Ei und roter Zwiebel

100g **1,38 €**

Antipasti Becher

Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten mariniert mit Knoblauch und Zitrone, dazu Mozzarella und Parmesan

Becher für
2 Personen **10,80 €**

Roter Heringssalat

mit Apfel, Zwiebel und Ei (350g)

Becher **6,50€**

Vitello Tonnato (90g)

zarte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße

Becher **6,90 €**

Entenbrust (90g)

mit Orangen und Walnüssen in Orangen-Dressing

Becher **6,90 €**

Roastbeef (90g)

medium mit hausgemachter Remouladensoße

Becher **6,90 €**

Medjoul Datteln

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen (3 Stück im Becher)

Becher **5,40 €**

Lachs-Crêpes-Röllchen

Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs (3 Stück im Becher)

Becher **5,90 €**

gültig vom 20. bis 31. Dezember 2024

Für Druckfehler keine Haftung.

Rechtschreibfehler dürfen Sie behalten.



hausgekochte Suppen

Papenburgs Hochzeitssuppe

mit Spargel, Eierstich, Nudeln und Mettbällchen

1000g **11,00 €**

Maronensuppe

mit gebratenem Bacon

1000g **9,50 €**

Kürbis-Ingwer-Suppe

vegan

1000g **8,50 €**

Desserts

je Portion **4,50 €**

Spekulatius Panna cotta

mit Apfel-Cranberrie-Kompott

Tirami su

Löffelbiskuit geschichtet mit Mascarponecreme und Kakao, enthält Kaffee und Amaretto

Schwarzwälder Kirschcreme

Vanillecreme mit Sauerkirschen und Schokostreuseln, enthält Kirschwasser

Silvester Knaller ab 10 Personen

Menü Medaillons in Pfefferrahm

Schweinefilet in Pfefferrahm mit verschiedenen Pilzen und Zwiebeln, Spätzle und gemischtem Blattsalat

pro
Person **18,00 €**

Menü Backofengeheimnis von Huhn

KIKOK Hähnchenbrust mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Tomatensoße, gratiniert, dazu Kartoffelgratin und gemischtem Blattsalat

pro
Person **18,00 €**

Menü Lasagne

Lasagne Bolognese mit Käse gratiniert dazu gemischter Blattsalat

pro
Person **11,00 €**

Menü Gemüselasagne

vegetarische Lasagne mit Möhren, Sellerie, Porree und Mais mit Käse gratiniert dazu gemischter Blattsalat

pro
Person **11,00 €**

Ihre Silvesterbestellung nehmen
wir gerne bis Samstag, den 21.12. entgegen.
Abholung am 31.12. bis 19 Uhr
Die Speisen werden in Rechauds angerichtet.

Papenburgs Weihnachts Hits

Boueff Bourguignon

Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Champignons und roten Zwiebeln

Schale für
2 Personen **18,80 €**

Zungenragout hausgemacht

Scheiben von der Rinderzunge mit Champignons und Saucischen in Madeirasoße, 500g / 1000g Becher

100g **2,40 €**

Rinderrouladen klassisch gefüllt

fix & fertig in Bratensoße

100g
Fleischwaage **3,50 €**

Hirschbraten

mit brauen Champignons und Cranberries in feiner Wildsoße

Schale für
2 Personen **24,80 €**

Wildschweinragout

mit braunen Champignons und Cranberries

Schale für
2 Personen **24,80 €**

Hähnchenbrust Tomate & Olive

Hähnchenbrust vom KIKOK Huhn mit frischen und getrockneten Tomaten, Oliven und Tomaten-Basilikumsoße

Schale für
2 Personen **17,80 €**

Teriyaki Schweinefilet

mit buntem Sesam-Gemüse

Schale für
2 Personen **17,80 €**

Lachsfilet mit Cranberrie-Gin-Butter

und kleinen Kartoffeln für den Ofen

Schale für
2 Personen **28,80 €**

Kartoffelgratin (Beilage)

Gemüeschale (Beilage)

2 Portionen **6,00 €**

mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren und Bohnen 2 Portionen **6,80 €**

Fleischlos fröhlich

Wurzelgemüse Bourguignon

in Rotwein geschmortes Gemüse (Pastinaken, Möhren, Zwiebeln und braune Champignons)

Schale für
2 Personen **12,80 €**

Beilagenempfehlung: Kartoffelpüree

Rosenkohl-Kürbis-Curry

mit Datteln und Kokosmilch, vegan
Beilagenempfehlung: Basmatireis

Schale für
2 Personen **12,80 €**

Pilz-Stroganoff

Kräuterseitlinge, Austernpilze, Pfifferlinge, Champignons mit Rotwein geschmort
Beilagenempfehlung: Bandnudeln

Schale für
2 Personen **16,80 €**

Kartoffel-Birnen-Gratin

mit Zwiebelkruste

Schale **7,80 €**