Essideen zu Weihnachten 2026



Wild aus heimischen Landesforsten

Hirschbraten, ohne Knochen	100g	3,30 €
Rehkeule, ohne Knochen	100g	4,20 €
Wildschweinkeule, ohne Knochen	100g	3,98 €
Hirschgulasch	100g	3,50 €

von Hand geschnitten

Frisches Geflügel

frische deutsche Gans 4,5-5,5 kg	100g	2,88 €
Freiland Pute ab 4kg	100g	2,40 €

von Meierhof-Rassfeld

Freiland Putenoberkeule	100g	2,10 €

von Meierhof-Rassfeld, mit Knochen

Kikok Hähnchen	100g	1,28 €

zum Braten und Kochen

frz. Barbarie Flugentenbrust	100g	3,88 €
frz. Barbarie Flugentenkeule	100g	1,98 €

frisches Geflügel bitte bis zum 3.12. bestellen

Buntes für die Tafel

„Sizilianischer“ Frischkäse[7]	100g	1,98 €

mit Yuzu und rosa Pfeffer

„1001 Nacht“ Frischkäse[7]	100g	1,98 €

mit Curry, Datteln und Aprikosen

Bunter Kartoffelsalat[3,7,10]	100g	1,78 €

mit Apfel, Radieschen, Ei & roter Zwiebel

Winter-Wurzel-Salat	100g	1,88 €

mit Möhren, Sellerie, Süßkartoffel und Rote Beete (vegan)

Kürbis-Kichererbsen-Salat[10]	100g	1,88 €

mit Tomaten, Frühlingszwiebln, Granatapfelkernen, Kürbiskernen und Honig-Senf-Vinaigrette

Roter Heringssalat[3,4,7,9]		
hausgemacht nach Omas Rezept (350g)	Becher	6,80 €

und zum Kartoffelsalat ...?

Schlesische Weißwurst	je 100g	1,88 €
Wiener Würstchen		

Festliche Braten

Backschinken mit Kräuterkruste	100g	1,38 €

roh, gepökelt, bratfertig vorbereitet

Truthahnrollbraten[7,8], roh 1,5-2 kg	100g	2,48 €

Freilandputenbrust gefüllt mit Pesto, Rucola, getr. Tomate und Mozzarella, bratfertig vorbereitet bei 150°C Umluft / 1 1/2h Std. / Kerntemperatur 65°C

Saltimbocca vom Huhn	100g	2,98 €

KIKOK Hähnchenbrust mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken umwickelt, zum Kurzbraten

Gans fröhliche

Gänsekeule, sous-vide gegart mit Soße	Stück	20,80 €

Zubereitung: im Backofen bei 180°C
30 Minuten knusprig backen

Gänsebrust, roh	100g	3,78 €

gefüllt mit Äpfeln & Rosinen, bratfertig vorbereitet
Zubereitung: im Backofen bei 160-180°C ca. 90 min braten

Sous-Vide gegart Gänsebrust	Stück	36,00 €

Gänse-Paket für 3-4 Personen	Paket	115,00 €

zwei vorgegarte Gänsekeulen, eine gefüllte vorgegarte Gänsebrust, 600ml Bratensoße, 8 Kartoffelklöße, 1000g Rotkohl

Kartoffelklöße[3,12]	Stück	1,30 €	**Rotkohl**	100g	1,30 €
Bratensoße[6,7]	100g	1,30 €	hausgekocht		

hausgekocht

Öffnungszeiten

Dienstag	22. Dez.	8°° - 18°° Uhr
Mittwoch	23. Dez.	8°° - 18°° Uhr
Heiligabend	24. Dez.	8°° - 12°° Uhr

An Heiligabend ist nur die Abholung von Bestellungen möglich

Dienstag	29. Dez.	8°° - 14°° Uhr
Mittwoch	30. Dez.	8°° - 18°° Uhr
Silvester	31. Dez.	8°° - 12°° Uhr

Von Samstag den 2. Januar bis Samstag, den 9. Januar 2027 machen wir Neujahrsferien. In diesem Zeitraum bleiben das Geschäft und der Partyservice geschlossen.

Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten & einen guten Start ins neue Jahr 2027.
Familie Nagel & das Papenburg Team



Feiens fürs Fest

kalte Platte „Stille Nacht - heilige Nacht“

Geflügelspieß, kleines Putenschnitzel[1,3], Kartoffelpuffer[1,3] mit Räucherlachs[4,7], Antipastispieß[7], Auberginenröllchen mit Ziegenfrischkäse[7], Risottobällchen[1,7], Balsamico-Pilz im Schinkenmantel, Birnen-Zwiebel-Quiche[1,3,7], Medjoul Datteln im Speckmantel, dazu Currycreme[7]

ab 2 Personen pro Person **25,00 €**

Fischplatte „Oh du fröhliche“

geräuchertes Forellenfilet[4] mit Kräuterschaum[7], Garnelenspieß[2] Matjes Salat[3,7,10], Stremellachs[4] und Räucherlachs[4], dazu Honig-Senf-Soße[10]

ab 2 Personen pro Person **24,00 €**

Wintersalat „Alle Jahre wieder“

gemischter Blattsalat, Weintrauben, Birne, Schafskäse[7], Granatapfelkerne, rote Zwiebel, Schnittlauch und Cassis Dressing[10]

ab 2 Personen pro Person **6,80 €**

Abholung von kalten Platten

am 24.12. 10 Uhr - 12 Uhr
am 25.12. 10 Uhr - 11 Uhr



Silvester Knaller

ab 10 Personen

Menü Medaillons in Pfefferrahm pro Person **19,80 €**

Schweinefilet in Pfefferrahm[7] mit verschiedenen Pilzen und Zwiebeln, dazu Spätzle[1,3] und gemischter Blattsalat[10]

Menü Gemüsebett von Huhn pro Person **19,80 €**

KIKOK Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, gratiniert[7], dazu Kartoffelgratin[7] und gemischter Blattsalat[10]

Menü Lasagne pro Person **11,00 €**

Lasagne Bolognese[1,7,9] mit Käse gratiniert, dazu gemischter Blattsalat[10]

Menü Cannelloni Kürbis-Ricotta pro Person **12,50 €**

vegetarische gefüllte Cannelloni[1,7], gratiniert mit Tomatensugo und Käse, dazu gemischter Blattsalat[10]

Ihre Silvesterbestellung nehmen wir gerne bis Samstag, den 19.12. entgegen.
Abholung am 31.12. bis 18 Uhr
Die Speisen werden in Rechauds angerichtet.

Allergene: 1: glutenhaltiges Getreide, 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fische, 5: Erdnüsse, 6: Sojabohnen, 7: Milch, 8:Schalenfrüchte, 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Schwefeldioxid/Sulphite, 13: Lupinen, 14: Weichtiere

Papenburgs Weihnachst Hits

Rheinischer Sauerbraten Schale für 2 Personen **19,80 €**
mit Rosinen in aromatischer Bratensoße[7]

Zungenragout hausgemacht 100g **2,50 €**
Scheiben von der Rinderzunge mit Champignons und Saucischen in Madeirasoße[1,7,9], 500g / 1000g Becher

Rinderrouladen klassisch gefüllt[10] 100g Fleischeinwaage **3,60 €**
fix & fertig in Bratensoße[7,9]

Hirschbraten Schale für 2 Personen **26,80 €**
mit braunen Champignons und Cranberries in feiner Wildsoße[7,9]

Wildschweinragout Schale für 2 Personen **24,80 €**
mit Cranberries in herzhafter Wildsoße[7,9]

Schweinefilet Tomate & Olive Schale für 2 Personen **18,80 €**
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen und getrockneten Tomaten, Oliven und Tomaten-Basilikum-Soße[7]

Marsala Huhn Schale für 2 Personen **18,80 €**
Hähnchenbrustfilet vom KIKOK Huhn mit Feigen und Marsala-Portwein-Soße[7]

Entengeschnetzeltes Schale für 2 Personen **26,80 €**
mit Shiitake Pilzen, Möhren und Porree in würziger Soße[6,9]

Kartoffelgratin[7] (Beilage) 2 Portionen **6,80 €**

Gemüseschale (Beilage) 2 Portionen **7,80 €**
mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren und Bohnen mit Butter[7] und Hollandaise[3,7,9]

Ratatouille (Beilage) Schale **9,50 €**
Schmorgemüse von Paprika, Aubergine, Tomaten und Zwiebel, ausreichend für 2-3 Personen

Desserts

Spekulatius Panna cotta[7] je Portion **4,80 €**
mit Apfel-Cranberrie-Kompott

Mohn-Marzipan-Creme[7,8] je Portion **4,80 €**
mit Zimtpflaumen

Tirami su - ab 4 Portionen je Portion **5,80 €**
Löffelbiskuit[1,3] geschichtet mit Mascarponecreme[3,7] und Kakao, enthält Kaffee und Amaretto, festlich auf Leihgeschirr serviert

Unsere weihnachtlichen Essideen sind vom 22. bis 31. Dezember 2026 gültig.
Für Druckfehler keine Haftung.

hausgekochte Suppen

Papenburgs Hochzeitssuppe 500g **6,50 €**
mit Spargel, Eierstich, Nudeln und Mettbällchen

Tomaten-Chili-Preiselbeer-Suppe[7] 500g **5,50 €**
vegetarisch

Kürbis-Orangen-Suppe 500g **5,50 €**
vegan

Fleischlos föhlich

Rosenkohl-Kürbis-Curry Schale für 2 Personen **14,80 €**
mit Datteln und Kokosmilch, vegan
Beilagenempfehlung: Basmatireis

Pilz-Stroganoff Schale für 2 Personen **18,80 €**
Kräuterseitlinge, Austernpilze, Champignons und rote Spitzpaprika in Rotwein-Sahne-Soße[7]
Beilagenempfehlung: Bandnudeln

Wurzelgemüse Bourguignon Schale für 2 Personen **18,80 €**
Möhren, Sellerie und braune Champignons mit Rotwein geschmort, vegan, Beilagenempfehlung: Kartoffelpüree

Schöne Bescherung

Antipasti Becher Becher für 2 Personen **11,50 €**
Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten mariniert mit Knoblauch & Zitrone, dazu Mozzarella[7] & gehobeltem Parmesan[7]

Medjoul Datteln Becher **5,40 €**
gefüllt mit Ziegenfrischkäse[7] & Walnüssen[8] (3 Stück im Becher)

Roastbeef (90g) Becher **6,90 €**
medium gebraten, mit Sauce Tartare[3,7,10]

Vitello Tonnato (90g) Becher **6,90 €**
zarte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße[3,4,7]

Entenbrust (90g) Becher **6,90 €**
mit Orangen, Granatapfel & Walnüssen[8] in Orangen-Dressing[3,7,10]

hausgebeizter Lachs[4] (125g) Becher **6,90 €**

Weihnachts Pinsa

belegt mit Kürbis, Feigen, Speck, Schafskäse, roten Zwiebeln und Walnüssen

Tipp:
Nach dem Backen mit Honig beträufeln
Allergene: Gluten, Lactose, Nuss

Stück **10,80 €**