

Feine Ideen zu Ostern 2019

gültig vom 08.-20.04.2019



...mmh... wir lieben es!

Frisches und zartes Lammfleisch

Wir bieten Ihnen "typgerechtes" Lammfleisch!
Wählen Sie aus: Welcher Typ sind Sie?

Für den Typ **"Kann ich auch grillen"**

Lammhüftsteaks

in Rosmarin und Minze mariniert

100g **3,39 €**

Für den Typ **"Das kann ich selber"**

Lammkeule

frisch, ca. 1,8 - 2,0 kg

100g **1,99 €**

Für den Typ **"Sicher ist sicher"**

Lammrückenlachse

mit Knoblauch-Kräuteröl verfeinert und pfannenfertig gewürzt

100g **4,99 €**

Für den Typ **"Habe ich gekocht"**

Lammkoteletts und Lammkarré

100g **4,59 €**

Fragen Sie nach unserem Lammgewürz und Rezepten.

Probieren Sie auch dazu unsere Dips sowie unsere Oliven und Kräuterbutter!

Frische Lammkeule

100g **1,99 €**

Spanisches Kotelett

100g **3,59 €**

Ochsen-Flanksteak (Bitte vorbestellen)

100g **2,79 €**

Jungbullen Tomahawksteak (Bitte vorbestellen)

100g **3,79 €**

ca. 1,30 kg

Rib Eye Steak

100g **4,29 €**

Osterbraten

falsches Filet vom Kalb

100g **2,19 €**

Unser Tipp:

Lassen Sie dicke Steaks wie Flank-, Tomahawk- und Rib Eye Steak im Ofen bei 50°C, belegt mit etwas Rosmarin, frischem Knoblauch, auf Frischhaltefolie gelegt ca. 3-5 Stunden im Ofen "saunieren". Danach nur noch kurz auf den Grill legen! Probieren Sie es aus Sie werden begeistert sein.

Unser Super-Oster-Angebot!

Lammkeule Provence

€/100g **1,79**

im Kräutermantel, mit Röstgemüse, im Bratschlauch, mit Einwegthermometer.
Nur noch in den Ofen! 160°C 2-2,5 Stunden

Tolle Backofengerichte (bitte 3 Werktage vorbestellen)

super schnell zubereitet und gelingen immer!

Lammfiletröllchen

Port. **12,90 €**

an Blattspinat mit Schafskäse und Kartoffelwürfel. Garzeit 160°C, 25 Min. im Backofen

Spargel-Schnitzel

100g **1,39 €**

vom Schweinerücken, gefüllt mit Käse & Spargel. Garzeit 180°C, 25 Min. im Backofen

Oster-Schlemmerfilet

100g **2,29 €**

Schweinefilet gefüllt mit Frischkäse und jungem Gemüse. Garzeit 150°C, 50 Min. im Backofen

Frühlings-Leberkäse

100g **1,10 €**

mit mediterranem Gemüse. Garzeit 120°C, 50 Min. im Backofen - Frischgewicht ca. 500g

Lammfrikadelle

Stück **2,50 €**

mit Fetakäse und frischem Gemüse

Vitello tonnato

Schale **3,99 €**

vom Kalb

Bärlauch-Kräuter-Dip

100g **0,99 €**

Oliven-Kräuterbutter

100g **1,59 €**

ohne Zusatz von Salz und Pfeffer

Röber's Eiersalat

100g **1,29 €**

Farmer Salat

100g **1,29 €**



RÖBER
GOURMETMARKT e.K.

Kornmarkt 6
38300 Wolfenbüttel
Tel. 05331-1241

info@roeber-gourmetmarkt.de
www.roeber-gourmetmarkt.de

Hat es Ihnen geschmeckt?
Dann empfehlen Sie uns
auf Facebook weiter.

