



Sie sind Genussmensch? Wir auch! Auf vielfachen Wunsch verwöhnen wir Sie und Euch mit Köstlichkeiten aus der Küche von Johann Rodenbäck. Wir haben es uns nicht leicht gemacht und sind zu dem Entschluß gekommen, Speisen für Sie so vorzubereiten, daß dem Genuss daheim nichts im Wege steht.

Sie erhalten eine Anleitung mit „Genuss-Garantie“, so daß die Zubereitung für Mann und Frau am eigenen Herd ganz einfach wird.

Alle Gerichte werden freitags frisch für Sie zubereitet und hygienisch verpackt. Bis zum Verzehr sollte das Essen im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb 3 Tagen verzehrt werden.

So geht's ...

Bestellung – Hotline (0591) 80 90

bis donnerstags, 19.00 Uhr

oder

bis freitags, 11.00 Uhr – evtl. eingeschränkte Auswahl der Gerichte

Auslieferung

freitags, 16.00-18.00 Uhr

Abholung

freitags, 13.00-20.00 Uhr

oder

samstags, 09.00-13.00 Uhr

Bezahlung

Sie können per EC-Cash oder bar bezahlen.

Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert beträgt 30,00 € bei Lieferung im Umkreis von 10 km ab Standort 49808 Lingen. Ab einem Bestellwert von 120,00 € erhalten Sie einen Frühstücksgutschein in Höhe von 16,90 € für unser Restaurant EMS-ISLAND.

Unser Tipp

Genießen Sie einen passenden Wein zu Ihrer Bestellung. Eine gute Flasche Wein vollendet den Genuss! Eine feine Auswahl finden Sie bei unseren Gerichten.

Oder lassen Sie sich überraschen! Unsere Zusammenstellung beinhaltet edle Tropfen aus unserem Keller: 2 Fl Prosecco 0,75l, 2 Fl Weißwein 0,75l und 2 Fl Rotwein 0,75l!

#strongertogether #wirbleibenzuhause #supportyourlocal



Feines für den Gaumen

	EUR
Suppen	
Spargelcreme mit Spargelstücken - 300ml	5,50
Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage von Gemüse, Nudeln, Eierstich, Klößchen und Fleisch - 300 ml	5,10
Spargel	
Wir beziehen unseren Spargel vom Spargelhof „Schroeter + Wielage“ aus dem heimischen Bawinkel.	
Frischer Stangenspargel – 500 g mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	14,90
dazu gesellen sich luftgetrockneter Parmaschinken und geräucherter Emsländer Schinken – insg. 100 g. Feinstes zum Verlieben!	5,90
oder Rückensteak vom Ibéricoschwein – 220 g Die Ernährung des iberischen Schweins ist von großer Bedeutung, denn diese bestimmt die Qualität des Fleisches. Vor allem Korkeicheln geben ihm seine unverwechselbare Note und einen saftigen Geschmack.	14,00
oder Gedünstete Tranche vom Lachs „Label Rouge“ – 200 g in Zitronenbutter und Weißwein Label Rouge, das offizielle französische Zertifikat, garantiert höchste Qualität.	12,00
oder Medaillon vom argentinischen Rinderfilet – 220 g Der kräftig, zarte Begleiter für unsere Hauptdarsteller.	16,00
oder „Kikok“ Hähnchenbrust – 220 g Das ganz besondere Maishähnchen.	9,90



Feines für den Gaumen

	EUR
Pasta	
Mediterrane Gemüselasagne Für Vegetarier und alle anderen Pastaliebhaber! Mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Aubergine und Gorgonzola.	12,90
Lasagne al Forno Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, würziger Sauce und geriebenem Käse. Bitte mehr davon!	13,30
Fleischiges	
Filetsteak vom Rind – 220 g mit Ratatouille, kleinen Kartoffeln in der Schale, Steakbutter. Sehr fein.	22,50
Rückensteak vom Ibérico selecto – 220 g mit Kräuterbutter, buntem Gemüse der Saison und Rahmkartoffeln	18,90
Gebratenes „Kikok“ Hähnchenbrust – 220 g Das ganz besondere Maishähnchen, mit Rosmarin und Knoblauch, dazu gesellen sich Paprika-Bandnudeln	15,80
Aus dem Meer	
Pochierte Tranche vom Lachs – 200 g mit Hummersauce und Gemüseis	17,60
Süßes	
Mousse au Chocolat Hausgemacht. Mit frischen Beeren. Jede Sünde wert!	4,90

Allgemeines: Die angegebenen Gewichte sind Rohgewichte.
Bei Fragen zu Allergenen sind wir Ihnen gerne telefonisch behilflich.

#strongertogether #wirbleibenzuhause #supportyourlocal



Flüssige Genüsse

	EUR
Weissweine	
Juliuspital 2019. Weissburgunder. Trocken. Franken (DE).	8,20
Heimspiel 2018. Cuvée. Pfalz (DE).	8,50
Gamla 2017. Riesling. Trocken. Golan Heights (Israel).	13,50
Rotweine	
Los Vascos 2016. Cabernet Sauvignon. Trocken. Valle de Colchagua (Chile).	9,20
Ruffino 2015. Chianti. Trocken. Pontassieve (Italien).	8,50
Ihr Überraschungspaket 2 Fl Prosecco, 2 Fl Weisswein, 2 Fl Rotwein	49,00

Für die passende Begleitung Ihres Genussmenüs haben wir verschiedene Weissweine und Rotweine ausgewählt. Sie starten mit einem wundervollen Prosecco und geniessen zum vollendeten Genuss „Weiss“ oder „Rot“.

Selbstverständlich können Sie unser Überraschungspaket auch einfach für Ihren gemütlichen Abend daheim ordern.

Sie haben Fragen? Wir sind für Sie da. Unter der Telefonnummer (0591) 80 90 erhalten Sie Rat und Empfehlungen für Ihren gelungenen Abend!

Mit einem herzlichen Gruß aus Hanekenfähr
Ihre Fam. Schepergerdes & Team

#strongertogether #wirbleibenzuhause #supportyourlocal