



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Grill-Spezialitäten

Bio Grillspezialitäten:

Mediterrane Grillkoteletts vom Bio-Schwein

Bio-Stielkoteletts mit unserer hausgemachten Zitronen-Oregano-Marinade 1,69 €/100g

Nackensteaks vom Bio-Schwein mit Schwenkbratenkräutern

Bio-Nackensteaks, gesteckt und mariniert mit unseren Hausmarinaden 2,69 €/100g

Lummersteaks mit Pfeffer-Kräuter marinade

Bio Lummersteaks, gesteckt und mariniert mit unseren Hausmarinaden 2,69 €/100g

Filetspieße vom Bio-Schwein

Garniert mit roten Zwiebeln und grüner Paprika 2,99 €/100g

Iberico-Schwein:

Chops vom Iberico-Schwein

mariniert mit Meersalz, grobem Pfeffer und gezupftem Rosmarin 3,20 €/100g

Mediterrane Chops vom Iberico-Schwein

mit unserer hausgemachten Zitronen-Oregano-Marinade 3,20 €/100g

Lummer oder Nackensteaks vom Iberico-Schwein

- mit unserer hausgemachten Zitronen-Oregano-Marinade Nacken 2,70 €/100g

- mit unserer hausgemachten Senf-Estragon-Marinade Lummer 2,99 €/100g

Filetspieße vom Iberico-Schwein

Medaillons mit Meersalz, grobem Pfeffer und frischem, gezupftem Rosmarin mariniert. Mit roten Zwiebeln und grüner Paprika garniert 3,50 €/100g

Spanisches Iberico Cordon Bleu

Schmetterlingssteak vom Iberico-Lummer mit Manchegokäse und Serranoschinken gefüllt; mit Meersalz, grobem Pfeffer und frisch gezupftem Rosmarin mariniert 3,20 €/100g





HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Hansens Grilltheke

Rindersteaks:

Rumpsteaks vom Black-Angus-Rind

mariniert mit Meersalz, grobem Pfeffer und gezupftem Rosmarin

3,50 €/100g

Filetsteaks vom Black-Angus-Rind

mariniert mit Meersalz, grobem Pfeffer und frischem gezupftem Rosmarin

5,50 €/100g

Rib-Eye-Steaks vom Black-Angus-Rind

mariniert mit Meersalz, grobem Pfeffer und frischem gezupften Rosmarin

3,50 €/100g

Gourmet Flanksteak mit hausgemachter Senf-Estragon-Marinade

Fein marmoriertes Flanksteak der Extraklasse; vom Longhorn-Rind oder Wagyu-Rind (natur oder mariniert)

Tagespreis

Steaks aus der Semerrolle U.S.-Beef

gesteakt und mariniert mit unseren Hausmarinaden

2,19 €/100g

Schweinefleisch:

Marinierte Lummer oder Nackensteaks

gesteakt und mariniert mit unseren Hausmarinaden

Lummer 1,59 €/100g

Nacken 1,49 €/100g

Filetspieße vom Jungschwein

Medaillons mit roten Zwiebeln und bunter Paprika aufgespießt

2,40 €/100g

Zwiebeltaschen vom Jungschweinnacken

gefüllt mit roten Zwiebeln, gehackter Petersilie, Dijon-Senf und Pfeffer

1,49 €/100g

Grillbauch & Grillrippe (Die Klassiker)

mit Hansen's Grillmische mariniert

Bauch 1,19 €/100g

Rippe 0,99 €/100g

Hansen's Grillfackeln (Die Klassiker)

wie immer, mit Hansen's Grillmische mariniert

1,80 €/St.



HANSEN
Inh. Stefan Börste
Steinstrasse 3 · 48291 Telgte · info@fleischerei-hansen.de
Tel. (0 25 04) 16 25 · Fax (0 25 04) 77 996
fleischerei-hansen.de



DER FEINSCHMECKER
Die besten Metzgereien Deutschlands



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Geflügel:

Mariniertes Maishähnchen-Filet

mit Pesto Rosso, Rosmarin-Meersalz, Curry oder Hot-Chili mariniert

2,35 €/100g

Maishähnchen mit Rosmarin gefüllt

ganzes Maishähnchen mit frischem Rosmarin gefüllt u. mit rotem Pesto gewürzt

0,89 €/100g

Mediterrane Grillkeulen vom Maishähnchen

Maishähnchenkeulen, flach angeschnitten und mit unserer hausgemachten Zitronen-Oregano-Marinade mariniert

0,99 €/100g

Mini-Chili-Grillkeulen

kleine Unterkeulen vom Maishähnchen mit Hot-Chili-Marinade

0,99 €/100g

Geflügelspieße

Putenbrust mit unserer Currymarinade, roten Zwiebeln und bunter Paprika aufgespießt

1,49 €/100g

Geflügel-Involtini

mit Schafskäse gefüllt

2,25€/100g

Lammfleisch aus Freilandhaltung:

Lammfilet / Lammfiletspieße

natur oder mit Kräutern der Provence

4,49 €/100g

Zarte Lammlachse

natur oder mit Kräutern der Provence

4,99 €/100g

Lammchops / Carré

natur oder mit Kräutern der Provence

3,90 €/100g





HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Grillsaucen:

hausgemachte Aioli	1,99 € / 100g
hausgemachte Salsa	1,99 € / 100g
hausgemachte Steakbutter / Kräuterbutter	2,20 € / 100g
hausgemachte Sauercreme	1,69 € / 100g
handwerklich hergestellte Chutneys die etwas besseren Grillsaucen (300g)	8,90€ / Glas

Mediterrane Steinofen-Brotspezialitäten:

Ciabatta natur oder mit Kalamata-Oliven – natur - Oliven - Ciabatta	2,80 € / St. 2,90 € / St.
Steinofenbaguette	3,30€ / St.
Ciambella Baguettering mit Olivenöl gebacken - natur – oder mit grüner Peperoni	4,80 € / St. 4,90 € / St.
Toscanafladen mit Olivenöl und Kräutern der Provence gebacken	2,90 € / St.
Olivenbrot im Holzkorbchen saftiges Brot mit Olivenöl und vielen Kalamata-Oliven gebacken	6,99 € / St.

