

EMPFEHLUNGEN

by Lautenschläger – Ihrem Delikatessenhaus in Bad Homburg



seit über
111 JAHREN
Spezialist

FISCH ZU KARFREITAG

Eine gesunde Tradition von Ihrem Fischspezialisten

Abgesehen von Weihnachten und Silvester wird in Deutschland in keiner anderen Zeit so viel Frischfisch gekauft wie zu Ostern, gerade zu Karfreitag. Bei uns können Sie aus über 40 verschiedenen Sorten fangfrischen Fisches wählen

Zum Fest empfehlen wir grätenfreie Filets von:

Seezunge, Rotzunge, Scholle, Seeteufel, Thunfisch, Lachs, Heilbutt. Außerdem Rückenfilet vom Kabeljau, Schellfisch, Steinbeißer und Seelachs.



auch
VEGAN
erhältlich

FRANKFURTER GRIE SOSS

mit Ei & Kartoffeln und wer mag auch gerne mit Tafelspitz

Sie ist eine Berühmtheit unter ihresgleichen und soll eine Leispeise Goethes gewesen sein. Noch heute feiern viele Menschen einmal im Jahr ein Fest zu ihren Ehren: Die Frankfurter Grüne Soße. Damit auch die Veganer unter uns nicht auf die geliebte Grie Soße am Gründonnerstag verzichten müssen, haben unsere Küchenprofis eine Soße ganz ohne Milchprodukte und Ei kreiert. Wir sagen: ein Hoch auf den Gründonnerstag und danke für dieses leckere Traditions-Gericht!

Grüne Sauce 100g 1.95 €

Grüne Sauce vegan 100g 2.48 €



OSTERLAMM

Texeler Lamm – traditionell & artgerecht gezüchtet

Die Qualität von Texel Lammfleisch stammt von Lämmern, die über drei Monate auf dem Weideland umherlaufen und das Gras genießen konnten. Das gesunde Leben mit dem außergewöhnlichen Klima sowie die Regeneration vor dem Schlachten machen das Fleisch zu einem einzigartigen Gourmetgenuss.

Unser frisches Lamm-Angebot zu Ostern

- **Lammkeule mit Knochen oder ausgebeint**
- **Lammrückenfilet**
- **Lammkarree**
- **Lammrollbraten aus der Schulter**

Auf Vorbestellung erhalten Sie bei uns auch **Milchlamm** oder **Zicklein** aus den Pyrenäen.



OSTERBROT – DAS ORIGINAL

Für den Osterbrunch mit den Kindern, Enkelkindern, Eltern...

Bei Feinkost Lautenschläger erhalten Sie das Osterbrot von der Bäckerei & Konditorei Eisold aus Dresden – ein traditionelles Familienunternehmen in 3. Generation. Getreu dem Credo „Gesund genießen“ wird in der Dresdner Backstube alles in traditioneller Handarbeit und nach eigenen Rezepturen sowie ausgesuchten heimischen und nationalen Rohstoffen hergestellt.

Osterbrot 500g 8.95 €

EMPFEHLUNGEN

by Lautenschläger – Ihrem Delikatessenhaus in Bad Homburg



KOMPLETTE OSTERMENÜS FÜR ZU HAUSE

Traditionell gibt es am Osterfest das Osteressen mit der ganzen Familie, bei dem nach Herzenslust geschlemmt werden darf. Oft fehlt die nötige Zeit, um aufwendige Gerichte zu kochen. Deshalb bieten wir jetzt auch zu Ostern Lautenschlägers beliebtes 3-Gänge-Komplett-Menü an. Es ist fertig zubereitet, lediglich die warmen Speisen müssen noch zu Hause erwärmt werden. Selbstverständlich können Sie Ihr Menü selbst zusammenstellen.

VORSPEISE

1. Spargelcremesuppe mit Grönland Shrimps
2. Bärlauchrahmsuppe mit Pinienkernen
3. Rinderconsommé mit Portwein und Marktgemüse Julienne

HAUPTGANG

1. Geschmorte Lammhaxe (ohne Knochen) mit Barolojus, Petersilienwurzel, Kartoffelpüree und junge Karotten
2. Irisches Bio-Lachsfilet auf Spargelgemüse, Kräuterris und Rieslingsauce
3. Kalbsrückensteak mit Apfel-Calvados-Sauce, Kartoffelgratin dazu Frühlingsgemüse

DESSERT

1. Vanille-Rhabarber-Tiramisu mit Orange
2. Weiße Schokoladen-Mousse mit Erdbeeren dazu Pistazien Krokant
3. Schokoladen-Nuss-Cappuccino-Creme mit Valrhona Schokolade

Abholpreis p.P. 29.90 €

GRILL TO THRILL

Das große Grillspektakel im Güterbahnhof am 13. Juni 2019

„Grill to Thrill“ ist ein authentisch-eindrucksvolles Outdoor-Erlebnis, mit einer knackig und spritzigen Moderation vom internationalen Oenologen und „wine & food edutainer“ Roland Birr. Erleben Sie die Zubereitung von Fleisch in ganzen „cuts“ auf offenem Holzfeuer wie diese in Chile, Argentinien und Südafrika praktiziert wird. Ein spannendes „Lagerfeuererlebnis“, um die ungezähmte Kraft der international mehrfach ausgezeichneten Weine zu entdecken.

Tickets unter www.feinkost-lautenschlaeger.de



WEINEMPFEHLUNG ZU OSTERN

Cà Maiol Lugana Sirmiolino trocken | Italien-Lombardei

Der Cà Maiol Sirmiolino wurde nach dem Hauptsitz des Wein-gutes benannt und verströmt unmittelbar nach dem Einschenken einen markanten Duft nach gelben und weißen Früchten sowie eine dezente Mandelnote. Am Gaumen überzeugt dieser Lugana mit trockener, belebend-frischer, zart salzigen Mineralität.

0,75l 14.90 €

TIPP 10 % Rabatt für alle Kundenkarteninhaber

Ihre Bestellung können Sie persönlich bei uns im Laden oder per **E-Mail** aufgeben: bestellung@feinkost-lautenschlaeger.de