

VORWEG

Sashimi Thunfisch Gurke, Kumquat, Walnuss	15,00 €
Tatar vom Eifeler Reh Quitte, Feldsalat, Dinkel	17,00 €
Steckrübencremesuppe mit Wasserkresseöl	8,00 €
Terrine von der Gänseleber Preisselbeere, Portwein, Rote Bete	19,00 €

HAUPTSÄCHLICHES

Nordsee Steinbutt Fregola, Shi Take, Salicorne	27,00 €
Tafelspitz vom Milchkalb Meerrettich, La Ratte Kartoffel, gegrillter Romanasalat	23,00 €
Ragout vom Eifeler Hirschkalb Rotkraut, Nussgnocchi	25,00 €

SÜßES

Nougattarte, Pistazie, Marone	9,00 €
--------------------------------------	--------

DAS KLEINGEDRUCKTE

Bestellung:

Bestellungseingang bis 14 Uhr am Abholungstag. Sonntags bis 12 Uhr.

Telefonisch erreichbar Freitag – Samstag von 12 – 19 Uhr, Sonntag von 10-17 Uhr unter 0201-534506 oder jeder Zeit per mail an info@restaurant-hannappel.de

Abholzeiten:

Freitag und Samstag von 15 – 19 Uhr sowie Sonntag 12 – 17 Uhr

Service

Die Vorspeisen und das Dessert werden angerichtet und können im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die warmen Gänge werden so verpackt, dass Sie mit wenigen Handgriffen schnell erwärmt werden können.

Eine kurze Beschreibung ist anbei.

Gültig:

15.01.2021 bis 17.01.2021

Hannappel kulinarik_{go}

Hannappels Neujahrs-Gourmetpaket No°2 für 2 Personen

Sashimi Thunfisch

Gurke, Kumquat, Walnuss

~~~

### **Nordsee Steinbutt**

Fregola, Shi Take, Salicorne

~~~

Ragout vom Eifeler Hirschkalb

Rotkraut, Nussgnocchi

~~~

### **Nougattarte, Pistazie, Marone**

**129,00 €**

inklusive einer Flasche Wein:

**2018 Sabazio, Rosso di Montepulciano, Antinori, Toskana**

oder

**Bio Cuvée Rot- Apfel, Aronia, Mädesüß, Prisécco alkoholfrei, Jörg Geiger**

Die Vorspeisen und das Dessert werden angerichtet und können im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die warmen Gänge werden so verpackt, dass Sie mit wenigen Handgriffen schnell erwärmt werden können. Eine kurze Beschreibung ist anbei.

**Hannappel**  
kulinarik  
290