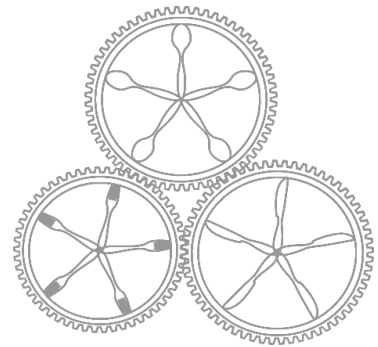


S t e p h a n   G ü t l i c h ' s

# Kochwerk

Partyservice - Eventgastronomie - Catering



Liebe Gäste,  
unsere Speisekarte für „Kochwerk zu Hause“ ist fertig.  
Sie können **donnerstags und samstags von 17:30-20:30 Uhr**  
und **sonntags von 11:30-13:30 Uhr**  
bei telefonischer Vorbestellung unter  
Tel 0170-2233474 ihr Lieblingsgericht bei uns abholen.  
Bitte nutzen Sie den Eingang im Hof und tragen  
einen Mund-Nasen-Schutz!  
Wir freuen uns, Ihr Kochwerk-Team

Auch können Sie *Eingekochtes im Glas*  
(z.B. Kürbis-Ingwer-Suppe, Soßen, Rotkohl, Rinderbäckchen) zu  
unseren oben angegebenen Öffnungszeiten bei uns kaufen.

auch die passenden *Weine* zum Mitnehmen...

vorneweg zum Anstoßen Apfelsecco vom Kaes € 14,00

Grauburgunder (Hammen) € 17,00

Chardonnay (Hammen) € 15,50

Riesling (Hammen) € 16,00

Merlot (Hammen) € 16,00

Primitivo (Italien) € 19,00

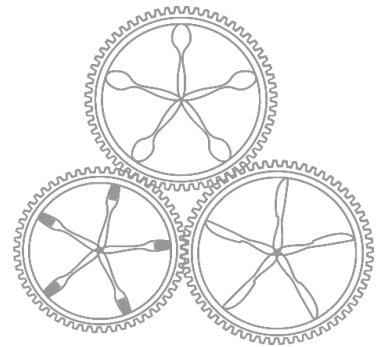
Shiraz (Italien) € 17,00

Bitte beachten Sie, dass nach wie vor nur **Barzahlung**  
möglich ist!!!

S t e p h a n   G ü t l i c h ' s

# Kochwerk

Partyservice - Eventgastronomie - Catering



Wildsahneragout aus heimischen Wäldern mit gedünsteten Pilzen in Speckbutter, Preiselbeer-Apfel, Rotkohl und Kartoffelklöße  
€ 16,50

Schnitzel vom Schweinerücken in Butter gebraten mit frischen Steinpilzen in Kräutersahne, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln  
€ 15,80

## ofenfrische **Freilandgans**

(**Brust und Keule vom ganzen Tier**), mit deftiger Füllung, glasierten Maronen, Preiselbeer-Apfel, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklöße  
€ 23,00

(ab 4Personen im Chaving-Dish, zzgl.€ 50,00 Pfand)

geschmorte Rinderbäckchen auf Bauernnudeln mit gedünsteten Pilzen in Speckbutter, dazu Marktgemüse  
€ 16,00

## Vegetarisch

hausgemachte Semmelknödel auf Ragout von frischen Pilzen, Wurzelgemüse und jungen Zwiebeln in Kräutersahne  
€ 12,50

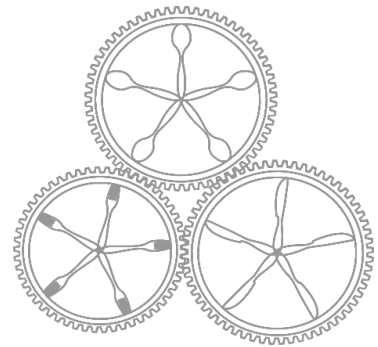
## ...und für danach...

hausgemachtes Apfeltiramisu im Glas 230ml  
€ 4,50 (zzgl.1€Glaspfand)

S t e p h a n   G ü t l i c h ' s

# Kochwerk

Partyservice - Eventgastronomie - Catering



...zum Abholen

und „KOCHWERK zu Hause“ genießen

Kürbis-Ingwer-Rahmsuppe  
mit Kernöl und Croutons  
€ 6,00

bunte Wintersalate mit Croutons und Sprossen,  
hausgemachtem Joghurtdressing, dazu Steinofenbaguette  
klein € 6,00  
groß € 8,50

Lachsmedaillons in Olivenöl gebraten  
auf Bauernnudeln in Steinpilzsahne und Marktgemüse  
€ 16,00

Geschnetzeltes von der Schweinelende  
mit Wurzelgemüse, frischen Pilzen und jungen Lauchzwiebeln,  
dazu Butterspätzle  
€ 15,00

Langsdorfer Bauernfrikadelle 300gr mit Speck, Zwiebeln und  
Handkäse überbacken auf Kartoffel-Bohnenngemüse  
€ 15,80