

### Unsere Menü – Empfehlung für Sie im Februar 2012

Sehr geehrte Kunden,  
unser Monatsmenü Februar steht unter dem Motto „Hähnchen & Co.“!  
Als Grundlage für unsere Vorschläge machen wir Ihnen folgende Angebote:

#### Frisches Hähnchen aus Frankreich (jeweils küchenfertig o Kopf):

- |                                     |   |    |
|-------------------------------------|---|----|
| - Freilandhähnchen „Loue“           | - weiße Haut und Fleisch                        | kg |
| Kt 4 St à ca 1,5kg                  | - mit Mais gefüttert, d.h. gelbe Haut u Fleisch | kg |
|                                     | - schwarz gefiedert, d.h. weiße Haut u Fleisch  | kg |
| - Freilandhuhn „Main“ „Label Rouge“ | Kt 4 St à 1,5kg                                 | kg |
| - Suppenhühner aus Bodenhaltung     | Kt 4 St à 1,9kg                                 | kg |
| - Stubenküken                       | Kt 10 St à 450g                                 | kg |
| - Maisstubenküken                   | Kt 10 St à 500g                                 | kg |
| - Hähnchenkeulen o Rückenstück      | Kt ca. 20 St                                    | kg |
| - Maishähnchenkeule                 | Kt ca 20 St à 200-220g                          | kg |

#### VORSPEISE

- **Rassolnjik Suppe**  
säuerliche Hühnersuppe mit Perlgrauen und Gewürzgerken
- **Krönungshähnchen mit frischem Baguette**  
das Krönungshähnchen ist ein Britisches Rezept aus gekochtem, kaltem Hühnerfleisch, Mayonnaise, Curry, Aprikosen und Gemüse. Das Gericht wurde von Rosemary Hume entworfen, für das Krönungsbankett von Queen Elisabeth II im Jahr 1953.

#### HAUPTGANG

- **Balinesisches Hähnchen**  
süßscharf mit Honig, Knoblauch, Sojasoße und Essig; dazu empfehlen wir Butterreis und buntes Gemüse
- **Wiener Backhendl**  
das Original mit frittiertes Petersilie, hausgemachten Kartoffelsalt und Kopfsalat
- **Coq au vin**  
der Klassiker aus der Bourgogne; dazu empfehlen wir gekochte Kartoffeln oder einfach nur ein gutes Baguette
- **Chilli con Chicken**  
eine schöne Alternative zu gewöhnlichem Chilli; herzhaft scharf mit frischen Paprika und Zucchini
- **Maishähnchenkeule unter der Roqueforthaube mit getrockneten Aprikosen**  
der kräftige Käse harmonisiert hervorragend mit den süßen Aprikosen
- **Pollo con Naranja**  
für jedes Teil des Hähnchens geeignet; es wird mit Zwiebeln im Saft von frischen Orangen geschmort
- **Southern Fried Chicken**  
aus den USA; dazu passt hervorragend Maisbrot und gebratene Bananen

#### WAS SÜSSES DANACH

- **Weißes Kaffeemousse** mit Biskuit Tunnelform Kt 5x450ml St

#### Unser Geheimtipp

- **Fränkisches Cassata** Kt 24x70g Port

dazu empfehlen wir unsere natureinen Ponthier Fruchtpurees!



Feinkost



Geflügel



Fisch



Fleisch



Salate & Gemüse

Frish & Fein  
in Franken