

Natürlich Gut!

FEINES SÜPPCHEN

Rinderkraftbrühe

Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsebrunoise.
4,90 €/Port. (350 ml je Portion)

VORSPEISEN

Wiener Tafelspitz

Zarter Tafelspitz vom Weiderind in feiner Brühe mit Gemüsebrunoise.
10,90 €/Port. (ca. 150g Tafelspitz zzgl. Brühe)

dazu empfehlen wir:

Remouladensauce

Hausgemacht zu Ihrem Tafelspitz, mit Ei und Gurke.
2,10 €/100g (100g je Portion)

Wrap Röllchen mit Lachs

Weizentortilla, gefüllt mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse und geräuchertem Lachs.
4,90 €/Port. (ca. 130g je Portion)

Entenbrust Rosé

Zart rosa gegarte Entenbrust. Gepökelt und mild geräuchert, in Tranchen geschnitten, dazu hausgemachte Cumberland-Sauce.
8,90 €/Port. (ca. 100g Fleischeinlage, 30g Sauce)

Garnelencocktail

Marinierte Garnelen in feiner Cocktail-sauce, mit Spargel, Pilzen & Mandarinen.
2,80 €/Port. (100g je Portion)

HAUPTGERICHTE

Vom Rind

Rinder-Burgunder Braten
Zarter Rinderbraten, schonend gegart in feiner dunkler Burgundersauce.
12,90 €/Port. (ca. 160g Braten zzgl. Sauce)

Rheinischer Sauerbraten

An dunkler Sauce, die wir mit Rübenkraut und zarten Rosinen verfeinern.
12,90 €/Port. (ca. 160g Braten zzgl. Sauce)

Rinder-Rouladen

Gefüllt mit Hackfleisch, Speck, Senf & Zwiebeln in delikater Bratensauce. Unsere Roulade hat ein Frischgewicht von ca. 280g.
12,90 €/Port. (ca. 170g Roulade zzgl. Sauce)

Vom Schwein

Filetmedaillon „Madagaskar“
In würziger Pfeffer-Rahm Sauce
9,80 €/Port. (ca. 160g Filet zzgl. Sauce)

Vom Kalb

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
Zartes Kalbsfleisch, mit frischen Champignons, in feiner Rahmsauce.
12,90 €/Port. (ca. 230g)

5 % Rabatt

ab 10 Portionen einer Sorte
küchenfertiger Produkte
aus dieser Anzeige

Vom Wild & Geflügel

Wildragout

Mager zugeschnitten vom Rotwild, ganz klassisch geschmort, mit Preiselbeeren.
12,90 €/Port. (ca. 250g)

Hirschbraten an Burgunderjus

Aus der Hirschkeule, in Rotwein eingelegt. An einer feinen Burgundersauce mit Cranberries.
17,90 €/Port. (ca. 160g Braten zzgl. Sauce)

Entenkeule an Preiselbeersauce

Ganze geschmorte Entenkeule (ca. 350g Frischgewicht) an fruchtiger Bratenjus.
11,90 €/Port.

Vegetarisch Semmelknödel auf Pilzragout

Hausgemachter, vorgegartener Semmelkloß, mit Röstzwiebeln auf Champignon-Ragout mit frischen Kräutern
9,80 €/Port. (ca. 380g)

Schlesische Weißwurst

vom 22.12. - 24.12.

Eine Spezialität, die wir nur zum Weihnachtsfest tagesfrisch für Sie produzieren.

Feine Kalbswürstchen, mild gewürzt. Der frische Geschmack wird durch Zugabe von Petersilie, Zitrone und etwas Milch erreicht. Hergestellt nach alter Handwerkstradition!
1,89 €/100g

UNSERE BEILAGEN

Kartoffelgratin

Mit einem Hauch Knoblauch und mit geriebenem Gouda belegt. Zum Selberbacken vorbereitet.
3,90 €/Port. (ca. 200g)

Hausgemachter Semmelknödel

Mit Röstzwiebeln und frischen Gartenkräutern (vorgegart).
3,90 €/Port. (ca. 160g)

Apfelrotkohl

Frischer Rotkohl, abgeschmeckt mit winterlichen Gewürzen und Äpfeln.
3,90 €/Port. (ca. 160g)

Rahmwirsing

Fein geschnittener Wirsing, mit geröstetem Bacon und Sahne verfeinert.
3,90 €/Port. (ca. 160g)

FEINES DESSERT

Herrencreme

Mit Rum und Schokosplittern verfeinert.
3,90 €/Port. (ca. 150g)

Blaubeer-Spekulatiuscreme

Winterliche Cremespeise auf würzigem Spekulatiusboden mit süßem Blaubeerkompott
3,90 €/Port. (ca. 150g)

Unsere Geschenkideen

Straelener Gold Sekt
Mit 22 karätigem Blattgold.

**Präsentkörbe
in jeder Preislage**
gefüllt mit hausgemachten
Spezialitäten und erlesener Feinkost

Feinkostfleischerei Heinz Borghs
de Cabanes Str. 6 · 47638 Straelen

Telefonische Vorbestellungen: 02834 / 9430830
Online Bestellungen: shop.fleischerei-borghs.de



Jetzt online vorbestellen

Stellen Sie Ihr eigenes Weihnachtsmenü zusammen unter:
shop.fleischerei-borghs.de

So geht's:

1. Weihnachtsmenü durchstöbern
2. Warenkorb zusammenstellen
3. Bis zum **15.12.** für den 24.12. bestellen
4. An Heiligabend bis 12:00 Uhr abholen
5. Zuhause erwärmen und genießen.



Die Zubereitung ist ganz einfach!

Wir verpacken Ihre Speisenauswahl in Kunststoff-Siegelschalen unter Schutzatmosphäre. Die Speisen brauchen Sie dann nur noch in hitzebeständige Schalen umpacken und schonend in der Mikrowelle oder im Ofen erwärmen. Bei größerer Abnahme trennen wir das Fleisch und die Saucen, um Ihnen das Erwärmen zu erleichtern. Gratin und Aufläufe bitte im Ofen kurz überbacken.

Unsere Öffnungszeiten

in der Weihnachtswoche

Montag 22.12. 08:00 - 18:00 Uhr

Heiligabend 07:30 - 12:00 Uhr

am 27.12.2025 bleibt unser Geschäft geschlossen

Die Abholung der Weihnachtsküche wird in unserem Bistro abgewickelt