Metzgerei Bingener

Fleischerei • Partyservice • Wochenmärkte

Unsere Empfehlungen vom 29.04. bis 04.05.2024:

Wochenstart Mo.-Mi.
Bratwurstkringel

schnell und lecker

3 Stück **5,50 €**

Wochenende Do.-Sa.
Rinderhüftsteaks

lecker gewürzt

100 g **2,69 €**

Fleischerei Guido Bingener Marburger Str. 10 57223 Kreuztal
Tel. 02732-769827 + 769829 Fax 02732-769831 www.fleischerei-bingener.de
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr
Wochenmärkte: Mi Weidenau, Do Kreuztal, Fr Hilchenbach + Netphen,
Sa Weidenau + Geisweid

Aus der Fleischtheke:

Schweinerücken

ohne Knochen,
mager und vielseitig

100 g **1,49 €**

Dicke Rippe oder Grillrippchen

lecker gewürzt

100 g **0,99 €**

Salsiccia Bratwurst

mediterrane, frische Bratwurst
nach italienischer Art
perfekt für Grill oder Pfanne

100 g **1,49 €**

Frühlingsrouladen

Zutaten für 4 Personen: 4 Rinderrouladen (á ca. 200-250 g), Salz + Pfeffer, 100 ml frisches Pesto, 4 Scheiben Serranoschinken, 4 Blätter blanchierter Wirsing oder frischer Blattspinat+Bärlauch, 200 g Parmesan (gerieben o. gehobelt, 200 ml Rotwein, 1 L Brühe oder Rinderfond, 100 ml Holunderbeersaft, Öl zum Anbraten, 1 EL Speisestärke.
Zubereitung: Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto bestreichen. Je eine Scheibe Schinken und Wirsingblatt auf die Roulade legen und mit Parmesan bestreuen. Die Rouladen wickeln und binden. In einem breiten Bräter von allen Seiten gut anbraten, mit 500 ml Brühe und dem Wein aufgießen und ca. 1,5 - 2 Stunden schmoren lassen. Den Rest Brühe nach und nach zugeben. Den Holunderbeersaft mit der Stärke verrühren und den Rouladenfond damit abbinden. Evtl mit Salz, Pfeffer und einem Schuß Balsamicoessig abschmecken.

Aus der Wursttheke:

Bärlauchleberwurst

feinwürzig-aromatisch
streichzarter Genuss

100 g **1,99 €**

Schwarzwälder Schinken

trockengesalzen, mind 3 Monate gereift,
mit Tannenholz geräuchert

100 g **2,99 €**

Stilfser

Südtiroler Bergkäse, 50 % F.i.T.
aus pasteurisierter Kuhmilch, laktosefrei

100 g **2,79 €**

Nur Montags - unsere Wochenstarttüte
Diese Woche: 2 Minutensteaks, 2 Nackensteaks, 100 g Salamiaufschnitt,
1 halbe Fleischwurst.
ür sensationell günstige 12,99 €

Info: Unser Rind- und Lammfleisch beziehen wir ausnahmslos von Bauern aus der Region. Die Tiere werden von uns ausgewählt und in Siegen geschlachtet. Unser Schweinefleisch beziehen wir exklusiv vom Bauern Franz Wiesmann aus dem Kreis Borken. Er füttert ausschließlich gentechnikfrei mit Futter aus eigenem Anbau. Die Tiere werden dort geboren und artgerecht aufgezogen. Der Tiertransport zum Schlachthof beträgt nur 10 Minuten. Frischgeflügel beziehen wir von der Firma Borgmeier/Paderborn aus artgerechter Tierhaltung. Unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten produzieren wir zu 90 % selbst und täglich frisch.

Bingener´s Wochenplan

Montag:

Backschinken mit Kartoffelgratin und Krautsalat	9,95 €
Chili con Carne mit Reis	8,95 €

Dienstag:

Schnitzel "Bearnaise" mit Mischgemüse und Kroketten	9,95 €
Gemüsebratlinge mit mediteranem Kartoffelgratin	8,95 €

Mittwoch:
Feiertag

Donnerstag:

Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelköße	10,95 €
Kohlroulade in Specksoße mit Petersilienkartoffeln	9,95 €

Freitag:

Fischfilet in Dillrahm, Salzkartoffeln und Salat	10,95 €
Hähnchen-Cordon Bleu mit Buttermöhren und Spätzle	10,95 €

Samstag:

Bunter Frühlingseintopf mit Hackbällchen	5,50 €

Unser Snack der Woche:

Seelachsbrötchen
mit Salat und Remoulade — 3,95 €

Der Tageseintopf:

täglich wechselnd und frisch gekocht — 5,50 €

Alle Abbildungen ähnlich/Serviervorschläge. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Angebote gültig, solange der Vorrat reicht.