



Angebote vom 09.01. bis 26.02.2025

UNSER TEAM

STEFFEN HAMM – KÜCHENMEISTER



Es gibt Momente im Leben, die bleiben lange in Erinnerung! Heute hatten wir so einen besonderen Moment bei uns in der Firma Hamm: Unser Junior Steffen Hamm hat voller Stolz seinen Meisterbrief im Küchenhandwerk erhalten.

Diese Leistung ist das Ergebnis harter Arbeit, Engagement und einer Leidenschaft für das Handwerk. Steffen hat sich zahlreichen Herausforderungen gestellt und beeindruckende Prüfungen abgelegt, bei denen nicht nur handwerkliche Fähigkeiten gefragt waren, sondern auch umfassendes Wissen aus der Gastronomie. Ob es um den perfekten Brühgrad eines grünen Tees, die Restsüße eines Kabinettweines oder die Erstellung einer betriebswirtschaftlichen Auswertung ging – Steffen hat all dies mit Bravour gemeistert! Herzlichen Glückwunsch zu deinem wohlverdienten Erfolg!



CATERINGBERATUNG

Hamm GmbH
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-0

FILIALEN

GENUSS.WERK
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-16

MEAT & MORE
Schuchardstraße 1
64283 Darmstadt
Telefon 06151 151430

HOTEL hamm***
Kreuzstraße 26
64331 Weiterstadt
Telefon 06150 10880

Für Druckfehler keine Haftung,
Änderungen vorbehalten.

ANGEBOTE

09.01. bis 29.01.2025

TAKE-away

Bowl

Chinakohl, Rucola, Italienischer Kartoffelsalat, Zucchini-salat, Grillgemüse, Mozzarella, Thousand-Island-Dressing

..... **6,50 €**

Brötchen

Drei-Saat-Brötchen mit Dattel-Frischkäse, Kürbis, krossem Speck, Rucola

..... **3,50 €**

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Tomaten-Zwiebel Bratwurst 100g **1,88 €**

SONNTAGSBRATEN

Schweinebraten mit Schwarte gewürzt 100g **1,38 €**
aus der Schulter oder Keule

Gulasch gemischt 100g **1,28 €**
aus Rind und Schweinefleisch

Gefülltes Rückensteak 100g **1,68 €**
mit Tomaten, Mett und Zwiebeln gefüllt

Schnitzel paniert aus der Schweinehüfte 100g **1,68 €**
zart und schön marmoriert

Grober Fleischkäse Rohmasse 100g **0,98 €**
mit Kräutern

NEW CUTS für die BBQ LOVER

Pluma oder Presa vom Ibérico Schwein, 75% Pata Negra.. 100g **4,30 €**
Presa ist der dickste Muskel im Nacken. Pluma ist aus der Innenseite des Nackens. Schön marmoriert.

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Pfefferstangen 100g **1,98 €**
mit grünem Madagaskarpfeffer

Pizzafleischwurst 100g **1,68 €**
mit Käse, Salami, Schinken, Pilzen und Paprika

Hybrid Wiener 100g **1,98 €**
mit Karotten und Lauchzwiebeln

Opa Phillips Paprikawurst 4 Stück **5,00 €**
rein nur Naturgewürze mit einer 125 Jahr alten Rezeptur, zum roh Essen oder zum Backen

AUS UNSERER SALATBAR

Fleischsalat unser Klassiker, unverändertes Rezept 100g **1,48 €**

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Französischer Jurabergkäse 200g **1,88 €**
min. 4 Monate gereift, mild bis fein würzig, Kuhmilch 50% Fett i.Tr.

KNALLTÜTE

500g Hackfleisch gemischt,
1 Dose Wurst nach Wahl 200g,
1 Ring Fleischwurst 1 Tüte **10,00 €**



TAGESMENUE

06.01. bis 10.01.2025

Montag, 06.01.
Gemischte Braten, Bratenjus und Salzkartoffeln .. 9,00 €
Penne mit Brokkoli-Gorgonzolasauce 7,50 €

Dienstag, 07.01.
Kalbsgulasch mit Champignons, dazu Spätzle 9,90 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke 7,50 €

Mittwoch, 08.01.
Wildbraten mit Spätzle und Rotkraut 9,90 €
Spaghetti mit Gemüse-Sahnesauce 7,50 €

Donnerstag, 09.01.
Jägerschnitzel mit Kartoffelpüree, dazu Salat ... 9,00 €
Gemüseintopf mit Brötchen 6,50 €

Freitag, 10.01.
Gebackene Forelle mit Salzkartoffeln 10,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,00 €

13.01. bis 17.01.2025

Montag, 13.01.
Kesselgulasch vom Wild mit Salzkartoffeln, Salat 9,50 €
Brokkoligemüse mit Rosinen und
Cashewkernen, dazu Safranreis 7,50 €

Dienstag, 14.01.
Geflügelbraten mit Rotkraut
und Semmelknödel 9,80 €
Schupfnudelpfanne mit Gemüse 7,50 €

Mittwoch, 15.01.
Putensteak mit Tomatensauce, dazu Pasta
und Chinakohl-Salat 9,00 €
Champignonpfanne mit Spätzle 7,50 €

Donnerstag, 16.01.
Rinderrouladen mit Kohlrabigemüse und
Salzkartoffeln 9,90 €
Rosenkohl-Möhren-Auflauf mit Kartoffeln
und Käse gratiniert 7,50 €

Freitag, 17.01.
Gebratener Lachs mit Erbsenpüree und Kartoffeln 9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat, Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,00 €

PROBIEREN SIE
DOCH MAL UNSERE
TAGESUPPE
MIT BRÖTCHEN 4,00 €



20.01. bis 24.01.2025

Montag, 20.01.
Wild-Lasagne mit Wirsing 9,50 €
Blumenkohl-Kokos-Curry mit Reis 7,50 €

Dienstag, 21.01.
Grillbraten klassisch gefüllt mit Peperonata-
gemüse und Rosmarinkartoffeln 8,90 €
Tortelloni mit Brokkolisauce 7,50 €

Mittwoch, 22.01.
Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte mit
Paprika dazu Reis 9,50 €
Kartoffel-Wirsing-Auflauf 7,50 €

Donnerstag, 23.01.
Wildgulasch mit Nudeln und Salat 9,50 €
Griesheimer Lauch-Kartoffel-Kuchen
mit Kräuterschmand 7,50 €

Freitag, 24.01.
Fischchili mit Reis 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,00 €

27.01. bis 31.01.2025

Montag, 27.01.
3 Rostbratwürstchen mit Riesling-Sauerkraut
und Kartoffelpüree 8,00 €
Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf 7,50 €

Dienstag, 28.01.
Geflügelfrikassee mit Champignons und Reis ... 9,00 €
Gratinierter Spinatknöpfle mit Salat 7,50 €

Mittwoch, 29.01.
Rinderroulade mit Steckrübengemüse
und Spätzle 9,90 €
Spaghetti mit Gemüseragout 7,50 €

Donnerstag, 30.01.
Sous vide gegarter Rinderbraten mit
Bratkartoffeln und Krautsalat 9,50 €
Gebackener Schafskäse, Ofengemüse und Reis.. 7,50 €

Freitag, 31.01.
Kabeljau auf Steckrübengemüse und
Salzkartoffeln 9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,00 €



Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

TAGESMENUE

03.02. bis 07.02.2025

Montag, 03.02.	
Putengulasch mit Reis und Salat	8,90 €
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat	7,50 €
Dienstag, 04.02.	
Wildbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree..	9,90 €
Spinat-Quinoa-Pfanne mit Pinienkernen	7,50 €
Mittwoch, 05.02.	
Geflügelbraten mit Bratensauce, Reis und Salat ..	9,00 €
Rigatoni mit Tomatensauce und Bergkäse gratiniert	7,50 €
Donnerstag, 06.02.	
Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat ..	9,00 €
Waldpilzpfanne mit Reis	7,50 €
Freitag, 07.02.	
Spaghetti mit Schrimps, Blattspinat und Knoblauch ..	9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce	8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,00 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

10.02. bis 14.02.2025

Montag, 10.02.	
Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ..	8,50 €
Rigatoni mit Gorgonzolasauce und Rote Beete-Salat	7,50 €
Dienstag, 11.02.	
Hackbällchen in Tomatensauce mit Reis und Salat	9,00 €
Pilzpfanne mit Semmelknödel und Salat	7,50 €
Mittwoch, 12.02.	
Hackbraten vom Wild mit Bratenjus, Kartoffelpüree und Salat	9,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	6,50 €
Donnerstag, 13.02.	
Wildbraten mit Nudeln und Salat	9,90 €
Erbensuppe mit Wurzelgemüse und Brötchen ..	6,50 €
Freitag, 14.02.	
Forelle gebacken, mit Rieslingsauce und Salzkartoffeln	10,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce	8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,00 €



17.02. bis 21.02.2025

Montag, 17.02.	
Hähnchenbrust in Erdnussauce dazu Reis und Salat	9,00 €
Penne mit Bärlauchpesto und Parmesan	7,50 €
Dienstag, 18.02.	
Geschnetzeltes (S) mit Salzkartoffeln und Salat ..	8,50 €
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese	7,50 €
Mittwoch, 19.02.	
Jägerschinken vom Wild mit Eierknöpfchen und Karottengemüse	9,90 €
Quarkknödel mit Vanillesauce	6,50 €
Donnerstag, 20.02.	
Grillschinken mit Spätzle und Balsamicomöhren	8,50 €
Linsenchili mit Reis	7,50 €
Freitag, 21.02.	
Lachs-Spinat-Lasagne	9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce	8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,00 €

24.02. bis 28.02.2025

Montag, 24.02.	
Putenschnitzel mit Käsesauce, Reis und Salat ..	9,50 €
Salbei-Gnocchi mit Tomate und Rucola	7,50 €
Dienstag, 25.02.	
Kasseler mit grüner Sauce und Salzkartoffeln ..	8,00 €
Gebratene Kräuterschupfnudeln mit Ratatouille..	7,50 €
Mittwoch, 26.02.	
Rahmggeschnetzeltes vom Wild mit Nudeln und Rosenkohl	9,90 €
Gemüse-Bulgur-Pfanne mit Quark-Kräuterdip..	7,50 €
Donnerstag, 27.02.	
Rinderschmorbraten mit Bratensauce und Salzkartoffeln	9,90 €
Süßkartoffelaufbau mit Feta	7,50 €
Freitag, 28.02.	
Fischpfanne mit Seelachs, Gemüse und Reis ...	8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce	8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,00 €



ANGEBOTE

30.01. bis 26.02.2025

TAKE-AWAY

Bowl

Eisberg, Baby-Blattspinat, Rote Bete Couscous, Edamame-Salat, gebratene Kräuterseitlinge, gegrillte Hähnchenbrust, Grüne Sauce Dressing

..... **6,50 €**

Brötchen

Dinkelbrötchen mit Hüttenkäse, Birne, Parmaschinken, Lollo

..... **3,50 €**

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

New York chili cheese Bratwurst 100g 1,88 €

SONNTAGSBRATEN

Rindertafelspitz 100g 1,88 €
von der deutschen Färsche

Kalbsschnitzel natur 100g 2,88 €

Hähnchenbrustfilet gefüllt 100g 1,88 €
mit Frischkäse Lauch und Karotten

Rinderhackfleisch 100g 0,98 €
frisch durchgelassen

Rehgeschnetzeltes 100g 2,48 €
mit Pilzen und Sahnesauce

NEW CUTS für die BBQ LOVER

Petit Tender 100g 2,80 €
von Jacks Creek. zart wie Filet aber viel kräftiger
im Geschmack und sehr feinfaserig

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Hausmacher Wurstaufschnitt gemischt 100g 1,48 €

Leberwurst Thüringer Art „hammgemacht“ 100g 1,88 €
mit original Thüringer Majoran

Beefbrisket Cheddar Fleischkäse 100g 1,98 €
als Aufschnitt

Leberknödel im 4-er Pack 100g 1,88 €

Fenchelzipfel 100g 2,68 €
luftgetrocknet mit Fenchelsamen, sehr mager

AUS UNSERER SALATBAR

Rindfleischsalat mit Gewürzgurken 100g 1,88 €

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Wilde Hilde 100g 2,99 €
Rahmkäse 60% Fett i.Tr.

KNALLTÜTE

2 geräucherte Bratwürstchen, 200g frisches Mett,
2 Kotelette, 200g Fleischsalat 1 Tüte 10,00 €



GENUSS.WERK

by hamm



VERANSTALTUNGSTERMINE:

25.01. Steak & Wine Tasting 18 – 22 Uhr

01.02. Wurst-Kurs 16 – 21 Uhr

08.02. Steaktasting 18 – 22 Uhr

15.03. Wurst-Kurs 16 – 21 Uhr

25.04. Steaktasting 18 – 22 Uhr

26.04. Wurst-Kurs 16 – 21 Uhr

www.hamm-hamm.de