



Angebote vom 28.04. bis 20.06.2022

ANGEBOTE

28.04. bis 01.06.2022



SPARGEL

Jahr für Jahr freuen wir uns auf die Spargelzeit. Ob Spargel mit Schinken, Schnitzel oder Lachs: Das edle Gemüse macht jedes Gericht zu einer Delikatesse. Aber der Spargel ist auch eine uralte Heilpflanze und gilt als Lebensmittel der Wahl, wenn man Magen-Darm-Beschwerden, Diabetes und natürlich Problemen mit der Blase zu Leibe rücken will. Wussten Sie aber auch, dass Spargel unbedingt dann auf den Teller muss, wenn Sie Ihren Partner in Stimmung bringen möchten? Da kommt die Spargel-Saison gerade recht!

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Spargelbratwurst für den Grill 100g 1,88 €
mit Spargelstange, ein Highlight für jede Grillfeier

Garnelen-Spieß in Orangenmarinade 100g 3,60 €
blanchiert, geeignet für Pfanne und Grill

Schweinerückensteak 100g 1,78 €
gefüllt mit Schafskäse und getrockneten Tomaten

BBQ Ribs sous vide vorgegart 100g 1,28 €
mit BBQ-Marinade "hammgemacht"

T-Bone Steak Dry Aged 100g 4,08 €
saftiges Steak, nussig im Geschmack, 6-8 Wochen am Knochen gereift, dazu empfehlen wir Bacon Jam

Roastbeef Australien Jacks Creek
Gewinner des World Wide Steak Award 100g 3,68 €
vom Grill oder in der Pfanne gebraten, dazu passt grüner Spargel

NEW CUTS für die BBQ LOVER

Wild Boar Ribs 100g 1,58 €
aus dem Darmstädter Westwald

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Buchenschinken zum Spargel 100g 2,38 €
ganzer Hinterschinken, gerollt und geraucht

Nusschinken 100g 2,78 €
leicht geräucherter Rohschinken, mit einem Hauch Wacholder

Putenbrustschinken mit grünem Spargel 100g 2,68 €
leicht geräuchert

Badischer Ofenschinken zum Spargel 100g 2,18 €
knusprig gegrillt, sehr saftig

Hybrid Putenwiener 100g 1,98 €
mit 30 % Spinat und Karotten

AUS UNSERER SALATBAR

Spargelsalat natur 100g 2,58 €
aus Griesheimer Spargel, mit frischen Kräutern, in Vinaigrette

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Basilikumfrischkäse "hammgemacht" 100g 1,98 €



UNSERE GRILLPAKETE

WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET FAMILY
für 3-4 Personen

- 2 Grillsteaks
- 2 Putensteaks mariniert
- 2 Bratwürste mittelgroß
- 2 Käsegriller

10,90€
statt 15,90€

WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET MEDIUM
für 10 Personen

- 5 Grillsteaks
- 5 Putensteaks
- 3 Fleisch-Gemüse-Spieße
- 10 Bratwürste mittelgroß

32,90€
statt 43,90€

WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET MAGNUM
für 20 Personen

- 10 Grillsteaks
- 10 Putensteaks
- 5 Fleisch-Gemüse-Spieße
- 10 Bratwürste mittelgroß
- 5 Paprikawürstchen scharf
- 5 Käsegriller

65,90€
statt 89,90€

WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET BBQ
für 3-4 Personen

- 1 Baby Back Ribs, frisch (ca. 350g)
- 1 Flanksteak (ca. 400g)
- 2 Paprikawürstchen pikant
- 2 Rindfleisch Patties frisch

16,90€
statt 26,90€

WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET MEAT&MORE
für 3-4 Personen

- 2 Rinderhüftsteaks in Madagaskar-Pfeffer
- 2 Lemon-Hähnchenspieße Mini
- 2 Filetspieße vom Schwein
- 4 Kräutergriller Mini

15,90€
statt 24,90€

WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET WILD&MORE
für 4-5 Personen

- 2 Hähnchenbrust Supreme in Rosmarin-Olivenöl
- 1 Wild Boar-Ribs (ca. 700g) vorgegart & mariniert
- 2 Wildbratwürstchen
- 2 BBQ-Käse Patties „hammgemacht“

16,90€
statt 26,90€

**JETZT WIEDER
IN DEN FILIALEN!**



CATERINGBERATUNG

Hamm GmbH
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-0

FILIALEN

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

MEAT & MORE
Schucharstraße 1
64283 Darmstadt
Telefon 06151 151430

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

Für Druckfehler keine Haftung,
Änderungen vorbehalten.

TAGESMENUE

25.04. bis 29.04.2022

Montag, 25.04.

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Sauce
und Reis 7,00 €
Möhren und Kohlrabi in Petersilienrahmsauce
mit Pellkartoffeln 6,20 €

Dienstag, 26.04.

Ofenschinken mit Bratenjus, Kartoffeln und
Spargelgemüse 9,90 €
Fusilli mit Spinat und Feta, dazu Salat 6,20 €

Mittwoch, 27.04.

Rinderroulade mit Blattspinat und Kartoffelbrei 8,00 €
Brokkoli-Paprika-Quiche mit Salat 6,20 €

Donnerstag, 28.04.

Sous Vide gegarter Wildbraten mit Bratenjus,
Kartoffelspalten und Salat 8,50 €
Pasta mit Riesling-Sahnesauce und
Spargelstückchen 6,20 €

Freitag, 29.04.

Fisch-Paella 7,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat, Schnittlauchsaucе 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

TAGESMENUE

02.05. bis 06.05.2022

Montag, 02.05.

Wildgulasch mit Nudeln und Salat 8,50 €
Kartoffel-Zucchini-Auflauf 6,20 €

Dienstag, 03.05.

Putenragout mit Reis und Salat 7,00 €
Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Salat 6,20 €

Mittwoch, 04.05.

Rinderroulade mit Steckerübgemüse
und Spätzle 8,00 €
Spaghetti mit Gemüseragout 6,00 €

Donnerstag, 05.05.

3 Rostbratwürstchen mit Blattspinat
und Kartoffelbrei 6,50 €
Blattspinat mit Gorgonzola gratiniert
dazu Kartoffeln 6,20 €

Freitag, 06.05.

Fisch-Pfanne mit Gemüse und Reis 7,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

09.05. bis 13.05.2022

Montag, 09.05.

Grillsteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln .. 7,00 €
Pasta mit Riesling-Sahnesauce
und Spargelstückchen 6,50 €

Dienstag, 10.05.

Maibock mit Salzkartoffeln und Mairübchen ... 9,00 €
Kartoffel-Pilz-Gratin mit Salat 6,20 €

Mittwoch, 11.05.

Schnitzel mit Stangenspargel, Salzkartoffeln
und Sauce Hollandaise 9,90 €
Ratatouille mit gebackenem Fetakäse
und Reis 6,50 €

Donnerstag, 12.05.

Schweineroulade mit Karottengemüse
und Salzkartoffeln 7,00 €
Ravioli mit grünem Pesto und Salat 6,20 €

Freitag, 13.05.

Forelle mit Krabbensauce und Gemüse-Reis 8,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat, Schnittlauchsauce 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

16.05. bis 20.05.2022

Montag, 16.05.

Hähnchenbrust mit Pfefferrahm
und Rösti-Ecken 7,00 €
Pasta mit Kräuter-Käsesauce und kl. Salat 6,20 €

Dienstag, 17.05.

Rehbraten mit Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 9,90 €
Kohlrabi-Lasagne mit Tomate und Rucola 6,50 €

Mittwoch, 18.05.

Rinderroulade mit Blumenkohl und Kartoffeln .. 8,00 €
Penne in Bärlauch-Sahne mit Kirschtomaten ... 6,20 €

Donnerstag, 19.05.

Wildgulasch mit Kartoffel-Karottenpüree
und Salat 8,20 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 6,00 €

Freitag, 20.05.

Spaghetti mit Schrimps, Blattspinat
und Knoblauch 7,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

23.05. bis 27.05.2022

Montag, 23.05.

Wildgulasch mit Salzkartoffeln und Salat 8,50 €
Gemüse-Reis-Pfanne mit Erdnüssen 6,00 €

Dienstag, 24.05.

Lasagne Bolognese mit Blattsalat 6,50 €
Spargelsalat natur mit frischem Baguette 7,50 €

Mittwoch, 25.05.

Kikok-Hähnchen-Steak mit Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 9,50 €
Gemüsebratlinge mit Tomatensauce und Salat 6,00 €

Donnerstag, 26.05.

Christi Himmelfahrt

Freitag, 27.05.

Calamari mit Kartoffelecken, Kräuterschmand
und Krautsalat 6,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.



TAGESMENÜ



30.05. bis 03.06.2022

Montag, 30.05.

Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln 9,90 €
Ratatouille mit gebackenem Fetakäse
und Reis 6,50 €

Dienstag, 31.05.

Chicken-Curry mit Basmatireis 7,00 €
Gnocchi mit Tomatensugo und Salat 6,00 €

Mittwoch, 01.06.

Rehgeschnetzeltes mit Champignons
und Gnocchi 9,00 €
Kartoffel-Spargel-Gratin mit Salat 7,00 €

Donnerstag, 02.06.

Schweineroulade mit Karottengemüse und
Salzkartoffeln 7,00 €
Ravioli mit grünem Pesto und Salat 6,20 €

Freitag, 03.06.

Bandnudeln mit Lachs & Spinat in Sahnesauce 7,80 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

06.06. bis 10.06.2022

Pfingstmontag, 06.06. – Feiertag

Dienstag, 07.06.

Chili con Carne (vom Rind) mit Reis 6,20 €
Pasta mit Gemüseragout 6,00 €

Mittwoch, 08.06.

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Sauce
und Reis 7,50 €
Kartoffel-Spargel-Gratin mit Salat 7,00 €

Donnerstag, 09.06.

Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln 9,90 €
Panierte Kohlrabischnitzel mit Kartoffelpüree ... 6,20 €

Freitag, 10.06.

Lachs mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln 10,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

13.06. bis 17.06.2022

Montag, 13.06.

Ofenschinken mit Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 9,90 €
Gemüselasagne 6,20 €

Dienstag, 14.06.

Hähnchenschenkel mit Paprikasauce und Reis 7,00 €
Griechischer Bauernsalat mit
gebackenem Feta 6,20 €

Mittwoch, 15.06.

Jägerschnitzel vom Wild mit Kroketten
und Salat 8,50 €
Gegrilltes Gemüse mit Reis 6,00 €

Fronleichnam Donnerstag, 16.06.

Feiertag

Freitag, 17.06.

Gebackene Forelle mit Kräutersauce
und Salzkartoffeln 8,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

20.06. bis 24.06.2022

Montag, 20.06.

Rinderbraten mit Bratenjus, Salzkartoffeln
und Salat 8,00 €
Ofenkartoffeln mit Spargelsalat natur 6,50 €

Dienstag, 21.06.

Hühnerfrikassee mit Reis und Salat 7,00 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 6,00 €

Mittwoch, 22.06.

Schweinenackensteak mit Balkangemüse
und Kartoffelbrei 6,80 €
Couscous mit Gemüse und Petersilie 6,00 €

Donnerstag, 23.06.

Wildfrikadelle mit Champignonsauce
und Salzkartoffeln 7,80 €
Pasta mit Käsesauce 6,00 €

Freitag, 24.06.

Welsfilet mit Kräutersauce, Gemüse und Reis .. 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce 6,20 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 6,20 €

ANGEBOTE

02.06. bis 20.06.2022

FEUER & FLAMME

Grillen ist das neue Kochen. Dieser Trend bleibt ungebrochen. Das hängt auch damit zusammen, dass fast jeder Zweite inzwischen gerne alleine grillt – sozusagen als Unterhaltung und Besonderheit zwischen-durch. Das freut uns natürlich ganz besonders!



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Appenzeller Wildbratwurst 100g 1,88 €
mit Appenzeller, Piment, Liebstöckel und Majoran

Schlemmerspieß Orange 100g 1,78 €
Putenbrustfilet am Spieß in Orangenmarinade

Burger Patties (Stück ca. 150g) 100g 1,68 €
Patties aus 100% Rindfleisch

Gefüllte Schweinemedallions 100g 1,98 €
gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella und Basilikum

Grillspieß Bifteki 100g 1,68 €
mit Knoblauch mariniert und vorgegart

Rouladenspieße 100g 2,28 €
mit Dörrfleisch und Mett gefüllt

Wildschweinkotelette 100g 1,68 €
in Knoblauch-Kräuter-Marinade

NEW CUTS für die BBQ LOVER

Flat Iron (aus der Rinderschulter) 100g 2,68 €
das Saftigste, was ein Rind zu bieten hat

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Kernrauchschinken aus der Keule 100g 2,28 €

Luftgetrockneter Knochenschinken vom Schwein 100g 2,58 €

Badischer Ofenschinken zum Spargel 100g 2,08 €
knusprig gegrillt, sehr saftig

Spargelschinken aus der Keule mit Spargelaroma 100g 2,48 €

Hybrid Putenwiener 100g 1,98 €
mit 30 % Spinat und Karotten

BBQ Saucen 250ml 4,00 €
Klassik, Whisky-Pfeffer, Zwiebel-Honig-Senf

Bacon Jam 200g 4,00 €
perfekt für Burger, aufs Brot, oder auch zu Bratkartoffeln

AUS UNSERER SALATBAR

Spargelsalat 100g 2,68 €
mit grünem und weißem Spargel

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

BBQ Grillkäse „hammgemacht“ 100g 1,68 €
natur, Kräuter oder Chili, 40% Fett i.Tr.



hamm
gemacht

EVENTS

im  **GENUSS.WERK**
by hamm

NEU

WILD BUTCHER'S PROJECT

... Wild fachmännisch zerwirken und Wildwurst herstellen

Ob Jäger, BBQ-Fans oder Hobbyköche, gemeinsam mit unserem Jäger-Trio Thiemo, Matthias und Steffen Hamm werden alle Teilnehmer in das fachgerechte Zerlegen von Wild eingeführt. Wir zeigen euch, welche Cuts als Kurzbratstücke verwendet werden, welche Cuts für einen Longjob geeignet sind und welche Teile meistens in der Wurst landen.

Wildbratwurst, Wild-Salsiccia, Wildkrakauer mit Pfefferlingen, Wildfleischkäse und Craftbier-Wildbratwurst in der Dose, werden gemeinsam hergestellt und in Därme bzw. Dosen abgefüllt. Auf Ihre Tauglichkeit für den Grill wird die Wurst direkt im Anschluss geprüft. Mit Bier, Obstler und Kartoffelsalat. Als Trophäe und zum Beweis erhält jeder Teilnehmer ein Wurstpaket-To-Go sowie ein Aufbruchmesser und Aufbruchsäge, gesponsort von  **FRANKONIA.**

Termine: 04.06.2022 / 17.09.2022

Kursgebühr: 175 €

Beginn: 16:00 Uhr

Teilnehmerzahl: maximal 20 Personen

Location: GENUSS.WERK Feldstraße 10, 64347 Griesheim

www.hamm-hamm.de

TERMINE DER KURSE:

CRAFTBIER-STEAKTASTING

24.06.2022, 18 Uhr bis etwa 22 Uhr

STEAKTASTING

09.09.2022, 18 Uhr bis etwa 22 Uhr

04.11.2022, 18 Uhr bis etwa 22 Uhr

WILD AUF WILD

07.10.2022, 18 Uhr bis etwa 22 Uhr

WILD BUTCHER'S PROJECT

04.06.2022, 16 Uhr bis etwa 21 Uhr

17.09.2022, 16 Uhr bis etwa 21 Uhr

WURST-KURS

10.09.2022, 16 Uhr bis etwa 21 Uhr

15.10.2022, 16 Uhr bis etwa 21 Uhr

26.11.2022, 16 Uhr bis etwa 21 Uhr

Buchung unter:



Tel. 06155 8390-0

www.genusswerkbyhamm.de