



Angebote vom 30.10.2025 bis 07.01.2026





## GENUSSKÖRBE by Hamm

Familie und Freunde sind wie Sterne: du kannst sie nicht immer sehen, aber sie sind immer da. Und deswegen ist Weihnachten ein Tag, an dem man einfach mal DANKE sagen kann. Nutzen Sie dazu unseren GENUSSKORB: individuell, hammgemacht und unglaublich lecker.

Wenn Sie Ihren perfekten GENUSSKORB nicht gefunden haben, stellen wir Ihnen gerne einen nach Ihren Wünschen zusammen. Sprechen Sie uns an.

Und wenn Sie gleich mehrere Ihrer Kunden, Freunden oder Familienmitglieder glücklich machen möchten, dann fragen Sie nach unseren Rabattpreisen.

Denn mehr kostet hier weniger ... Schenken Sie mit Freude & Genuss!



### Genusskorb 1



40 €

### Genusskorb 2



60 €

### Genusskorb 3



80 €

Unsere neuen, originellen GENUSSKÖRBE in drei verschiedenen Größen, gefüllt mit liebevoll ausgewählten Produkten, sind ab sofort auch in unserem Onlineshop erhältlich: [genusswerkbyhamm.de](http://genusswerkbyhamm.de).

## Wilder Adventskalender

Schokotürchen öffnen kann jeder, Wildsalami snacken kannst nur du. Mit unserer neuen Wildsalami kommst du genießerisch durch den Advent! Tag für Tag bis zum Weihnachtsfest. Unsere Wildsalami stellen wir aus Wildfleisch aus dem eigenen Revier her, mit hochwertigen Gewürzen verfeinert und über Buchenholz geräuchert und mehr als 6 Wochen luftgetrocknet. Länge ca. 40 cm.

10 €  
pro Stück





## ANGEBOTE

30.10. bis 26.11.2025



**WOHER KOMMT  
DIE TRADITION DER  
MARTINSGANS?**  
Als sich der heilige Martin versteckte, um nicht zum Bischof geweiht zu werden, verriet ihn der Legende nach das Geschnatter von Gänsen. Aus diesem Grund gilt die Gans als eines seiner Heiligenattribute und es hat sich der Brauch entwickelt an diesem Tag ein Gänseessen zu veranstalten.

Ihre Martinsgans-  
Bestellung nehmen wir  
gerne in allen Filialen an!

### FLEISCHSPEZIALITÄTEN

#### BRATWURST DES MONATS

Rehbratwurst ..... 100g 2,28 €  
mit Staudensellerie und Fenchel

Schweinerückenbraten gefüllt ..... 100g 1,58 €  
mit Wirsing, Schinken und Käse

Rinderrouladen ungefüllt ..... 100g 2,58 €  
3 Stück, vakuumiert

Kalbsrückensteak ..... 100g 3,88 €

Gemischter Gulasch ..... 100g 1,48 €

Wildschweintopf zum erwärmen ..... 100g 2,28 €  
Wildschweinfleisch (fertig gegart) Kartoffel, Lauch, Champignons

Filettöpfchen von der Schweinelende ..... 100g 1,98 €  
mit Sahnesauce und Champignons

Dry Aged Färsenkotelette ..... 100g 4,88 €  
5 Wochen am Knochen gereift

**KNALLER-  
PREIS**

### AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Haselnusspastete ..... 100g 2,48 €  
Pastete aus bestem Schweinefleisch mit Nüssen, Orangen, Bratäpfeln

Winterpastete ..... 100g 3,98 €  
mit Pistazien, gerösteten Kastanien und Zitronenabrieb

Jungschweinerücken ..... 100g 2,58 €  
mit Rosmarin, sous vide gegart, fein aufgeschnitten fürs Brot

Thüringer Leberwurst ..... 100g 1,88 €  
jeden Donnerstag frisch aus dem Rauch

Schweinebauch gegrillt und gefüllt ..... 100g 2,28 €  
mit Pilzen, Dörrfleisch und Kräutern

Hubertusschmalz mit Kräutern ..... 100g 2,80 €  
Gäneschmalz und Schweineschmalz gemischt

Vitello Tonato vom Kalbsrücken ..... 100g 4,20 €  
mit Kapern in Thunfischsauce

#### UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Nussecke, 50% Fett i.Tr. .... 100g 2,28 €  
Halbfester Schnittkäse mit Walnussstückchen und Karamellrinde  
dazu empfehlen wir einen guten Weißwein vom Weingut Metzger (Pfalz)

### TAKE-away

#### Winterbowl

Winterlicher Salat | Rote  
Bete-Streifen | Apfel-Lauch-  
Salat | Gemüse-Graupen |  
Geräucherte Forelle |  
Preiselbeerdressing  
..... 7,00 €

#### Kartoffel- Krustchen

geräucherter Forelle |  
Salat, Gurke |  
Sahne-Meerrettich  
mit Preiselbeer  
..... 3,50 €





# TAGESMENUE

## 03.11. bis 07.11.2025

Montag, 03.11.  
Hähnchenragout auf Risi Bisi und Salat ..... 9,50 €  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ..... 7,50 €

Dienstag, 04.11.  
Wildschweingeschnetzeltes mit Salzkartoffeln  
und Brokkoli ..... 11,00 €  
Kürbis-Quiche mit Walnüssen und Salat ..... 7,50 €

Mittwoch, 05.11.  
Hirschbraten mit Pfifferlingsauce und Kartoffelknödel 11,50 €  
Rigatoni mit Tomaten-Sahne-Sauce ..... 7,50 €

Donnerstag, 06.11.  
Kartoffelbratwurst vom Grill, Sauerkraut und Püree 8,50 €  
Süßkartoffel-Blumenkohl-Curry mit Reis ..... 7,50 €

Freitag, 07.11.  
Bandnudeln in Curry-Shrimps-Sahne ..... 9,00 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

## 10.11. bis 14.11.2025

Montag, 10.11.  
Rinderfrikadelle mit Paprikasauce und Gemüse-Reis 9,00 €  
Veggi-Pfanne mit Bratkartoffeln,  
Gemüse und Schafskäse ..... 7,50 €

Dienstag, 11.11.  
Rehbraten mit Pilz-Kürbis-Sauce und Schupfnudeln 11,50 €  
Gratinierter Blumenkohl, Sesamkartoffeln und Sauce 7,50 €

Mittwoch, 12.11.  
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel ..... 15,80 €  
Kartoffelrösti mit Kräuter-Schmand und grünem Salat 7,50 €

Donnerstag, 13.11.  
Apfelweinbraten mit Sauerkraut, Semmelknödel..... 9,00 €  
Veggi-Maultaschen mit Tomatensauce und Salat ..... 7,50 €

Freitag, 14.11.  
Fischröllchen in Sahnesauce mit Reis ..... 9,50 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

## 17.11. bis 21.11.2025

Montag, 17.11.  
Putengeschnetzeltes mit Kürbis dazu Reis ..... 9,50 €  
Spinatspätzle mit Fenchelgemüse ..... 7,50 €

Dienstag, 18.11.  
Wildschweinfrikadellen mit Sauce, Stampfkartoffeln  
und Brokkoli ..... 10,00 €  
Käseknödel mit Kräutersauce und Salat ..... 7,50 €

Mittwoch, 19.11.  
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel ..... 15,80 €  
Gnocchi mit Wirsing-Tomatensauce ..... 7,50 €

Donnerstag, 20.11.  
Wildschweinbraten mit Bratenjus und Spätzle ..... 11,00 €  
Polentataschen gefüllt mit Spinat und Käse dazu Salat 7,50 €

Freitag, 21.11.  
Lachs gegrillt mit Limettensauce und Reis ..... 11,00 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

## 24.11. bis 28.11.2025

Montag, 24.11.  
Geschnetzeltes vom Wild, Preiselbeeren, Polenta 11,00 €  
Spaghetti mit Linsenbolognese und Salat ..... 8,00 €

Dienstag, 25.11.  
Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Salat ..... 10,50 €  
Ofenkartoffel mit Schmand, gebackenem Schafskäse .. 7,50 €

Mittwoch, 26.11.  
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel ..... 15,80 €  
Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse ..... 7,50 €

Donnerstag, 27.11.  
Wildschnitzel mit Speksauce, Kürbis-Kartoffelpüree  
und Salat ..... 11,00 €  
Überbackene Maultaschen mit Salat ..... 8,00 €

Freitag, 28.11.  
Fischfrikadellen mit Erdnusssauce und Reis ..... 8,50 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

## 01.12. bis 05.12.2025

Montag, 01.12.  
Hirschgulasch mit Spätzle und Salat ..... 11,50 €  
Gratinierter Blumenkohl mit Sesamkartoffeln  
in Rahmsauce ..... 7,50 €

Dienstag, 02.12.  
Sauerbraten mit Wintergemüse und Salzkartoffeln 10,50 €  
Rote Linsen-Gemüse-Kokos-Curry mit Reis ..... 7,50 €

Mittwoch, 03.12.  
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel ..... 15,80 €  
Reibekuchen mit Apfelmus ..... 7,50 €

Donnerstag, 04.12.  
Hähnchen im Speckmantel mit Kürbispüree und Salat 9,00 €  
Hokkaido-Kürbis in leichter Ingwersauce, dazu Reis 8,00 €

Freitag, 05.12.  
Lachssteak auf Blattspinat mit Basmatireis ..... 11,00 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

## 08.12. bis 12.12.2025

Montag, 08.12.  
Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat ..... 9,00 €  
Gratinierter Champignons in Raclettekäse-Sauce  
und Salzkartoffeln ..... 8,00 €

Dienstag, 09.12.  
Wildgulasch mit Spätzle und Mandelbrokkoli ..... 10,50 €  
Rigatoni mit Karotten-Mandel-Sauce und Salat ..... 8,00 €

Mittwoch, 10.12.  
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel ..... 15,80 €  
Gemüse-Spinat-Lasagne ..... 8,00 €

Donnerstag, 11.12.  
Wildbratwurst mit Sauerkraut, Backofenkartoffeln..10,00 €  
Spinatknödel mit Käsesauce und Salat ..... 8,00 €

Freitag, 12.12.  
Farfalle mit Shrimps und Brokkoliröschen ..... 9,00 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können  
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.



## TAGESMENUE

15.12. bis 19.12.2025

Montag, 15.12.  
Wildschweinschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 11,00 €  
Spaghetti mit scharfer Tomaten-Gemüse-Sauce ..... 7,50 €

Dienstag, 16.12.  
Hühnerfrikassee mit Erbsenreis und Salat ..... 10,00 €  
Maultaschen-Pfännchen mit Gemüse ..... 8,00 €

Mittwoch, 17.12.  
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel ..... 15,80 €  
Möhren-Kokos-Curry mit Reis ..... 8,00 €

Donnerstag, 18.12.  
Wildgulasch mit Salzkartoffel und Rosenkohl ..... 10,50 €  
Kartoffel-Waldpilzaufguss und Salat ..... 8,00 €

Freitag, 19.12.  
Schlemmerfilet mit Zitronensauce, Reis und Salat 10,50 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

22.12. bis 26.12.2025

Montag, 22.12.  
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel ..... 15,80 €  
Pasta mit Gemüse Ragout ..... 8,00 €

Dienstag, 23.12.  
Geschnetzeltes vom Schwein dazu  
Spätzle und Karottengemüse ..... 9,50 €  
Gemüsebratling mit Kartoffelpüree  
und Erdnuss-Sauce ..... 8,00 €

Mittwoch, 24.12.  
Feiertag

Donnerstag, 25.12.  
Feiertag

Freitag, 26.12.  
Feiertag



29.12.2025 bis 02.01.2026

Montag, 29.12.  
Hackbraten mit Ei, Kartoffelpüree und  
Karottengemüse ..... 8,50 €  
Chinesische Bratnudeln mit Gemüse ..... 7,50 €

Dienstag, 30.12.  
Gemischter Gulasch mit Spätzle und Salat ..... 10,00 €  
Tagliatelle Pesto mit Parmesan dazu Salat ..... 8,00 €

Mittwoch, 31.12.  
Silvester

Donnerstag, 01.01.  
Neujahr

Freitag, 02.01.  
Tagliatelle mit Lachs und Sahnesauce ..... 11,00 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

05.01. bis 09.01.2026

Montag, 05.01.  
Gemischter Braten, Bratenjus und Salzkartoffeln .. 10,00 €  
Penne mit Brokkoli-Gorgonzola-Sauce ..... 8,00 €

Dienstag, 06.01.  
Kalbsgulasch mit Champignons, dazu Spätzle ..... 11,50 €  
Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke ..... 7,50 €

Mittwoch, 07.01.  
Wildbraten mit Spätzle und Rotkraut ..... 10,50 €  
Spaghetti mit Gemüse-Sahne-Sauce ..... 7,50 €

Donnerstag, 08.01.  
Jägerschnitzel mit Kartoffelpüree, dazu Salat ..... 9,50 €  
Gemüse Eintopf mit Brötchen ..... 7,00 €

Freitag, 09.01.  
Gebackene Forelle mit Salzkartoffeln ..... 10,00 €  
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ..... 7,50 €  
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €  
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können  
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

EVENTS  
im  GENUSS.WERK  
by hamm



## STEAK & WINE TASTING

HIGHLIGHT IST DIE GEZIELTE WEINBEGLEITUNG

Erleben Sie ein unvergessliches Steak & Wine Tasting  
mit Winzer und Weinsommelier Junus Khaliq sowie Metz-  
germeister Thiemo Hamm.

### KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 155 € inklusive Speisen und Getränke  
Termine: 16.01.2026 / 29.5.2026

## STEAK-TASTING

STEAK-KULTUR. MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

Fleischsommelier Thiemo Hamm und Küchenchef Steffen  
Hamm erläutern Ihnen die verschiedenen Fleischteile, wel-  
che neuen Cuts im Trend liegen, welche innovativen Fleisch-  
veredlungstechniken es heute mittlerweile gibt.

### KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 155 € inklusive Speisen und Getränke  
Termine: 21.02.2026 / 06.03.2026

## WURSTEL-KURS

MIT ECHTEM INSIDERWISSEN ZU PUNKTEN

Wurst machen ist nur schwer, wenn Mann nicht weiß wie.  
Mit Metzgermeister Thiemo und Matthias Hamm werden  
die Teilnehmer das Handwerk kennenlernen.

### KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 130 € inklusive Speisen und Getränke,  
Teilnahmezertifikat und Wurstpaket  
Termin: 17.01.2026 / 31.01.2026 / 07.03.2026 / 24.04.2026

[www.genusswerkbyhamm.de/seminare](http://www.genusswerkbyhamm.de/seminare)

## SEMINARE

AUCH ALS  
GESCHENK-  
GUTSCHEIN  
ERHÄLTLICH



### 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

27.11.25 bis 07.01.26



### BRUNCH

Gemeinsam Essen. Den Tag mit vielen feinen Köstlichkeiten gemeinsam beginnen, entspannt genießen, anregend erzählen, im Anschluss vielleicht noch einen schönen Spaziergang planen – das fühlt sich an wie ein Kurzurlaub – und tut mindestens genauso gut. Grund genug, viel öfter zum Brunch einzuladen.

Alles was Sie dazu brauchen, finden Sie bei uns.

### FLEISCHSPEZIALITÄTEN

#### BRATWURST DES MONATS

Kalbsbratwurst ..... 100g 2,28 €  
mit Bacon, Maronen und Schalotten

KIKOK Hähnchenbrust gefüllt ..... 100g 2,28 €  
mit Maronen und Kalbsbrät

Schweinefilet gefüllt ..... 100g 1,98 €  
mit Schweinehack, Champignons und Äpfel

Rehedelgulasch 500g vakuumiert ..... 100g 3,00 €

Ibericorücken mit Knochen ..... 100g 5,20 €  
zum Braten am Stück oder als Kotelette

Fonds „hammgemacht“ ..... 250ml 4,50 €  
Rind, Geflügel oder Wild

Dry Aged Roastbeef ..... 100g 5,70 €  
5 Wochen am Knochen gereift

### AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Aalrauchfilet vom Schwein mit Wachholdernote..... 100g 3,98 €  
leich geräuchert

Winterpastete ..... 100g 3,98 €  
mit Pistazien, gerösteten Kastanien und Zitronenabrieb

Hirschschinken ..... 100g 5,60 €  
4 Wochen in feinen Gewürzen und Salz gereift

Geräucherte Gänsebrust „hammgemacht“ ..... 100g 5,80 €  
mit Orangenabrieb, aus dem Buchenholzrauch

Geräucherte Entenbrust gegart „hammgemacht“ ..... 100g 4,20 €  
mit Thymian und Rosmarin, aus dem Buchenholzrauch

Pastrami aus der Rinderbrust, Sous vide gegart ..... 100g 3,98 €  
aus dem Buchenholzrauch

Lachsfilet heißgeräuchert ..... 100g 4,10 €  
mit Orange und Limette

### UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Schweizer Raclette würzig, 12 Wochen gereift, 48% Fett i.Tr. 100g 2,21 €

### TAKE-away

#### Power-Bowl

Feldsalat | Radicchio |  
Sellerie-Mandarinen-  
Walnussalat | Ebli |  
Entenbrust |  
Feigendressing  
..... 7,00 €

#### Kürbiskern- brötchen

Entenbrust | Feldsalat |  
Sellerie | Orangenconfit  
..... 3,50 €







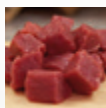
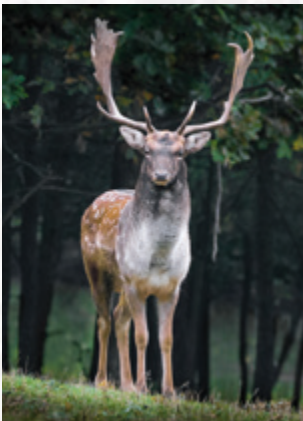
# GEFLÜGEL & WILD – DIREKT AUS DER NATUR

Unser Geflügel beziehen wir vom Geflügelhof Ziegler aus dem Odenwald. Unser Wildfleisch stammt ausschließlich aus eigenem Revier Darmstadt. Es ist garantiert waidgerecht erlegt und nur die besten Stücke kommen in unsere Theke. Wir zollen jedem Tier den nötigen Respekt.

Gans (ca. 5 kg) .....	19,80 € / kg
Gänsekeule (ca. 400g) mit Knochen für 1 Person ...	36,90 € / kg
Gänsebrust (ca. 600g) mit Knochen für 2 Personen	36,90 € / kg
Flugente (1,6–3kg) (Frankreich), für 3-4 Personen ..	16,50 € / kg
Flugentenbrust Canard (ca. 250g) (m) (Frankreich) für 1 Person .....	25,90 € / kg
Entenkeule (ca. 300g) mit Knochen für 1 Person ....	16,80 € / kg
Pute frisch 5–18 kg .....	13,00 € / kg
Baby-Pute frisch (4–5 kg) .....	14,50 € / kg
Kikok-Hähnchen .....	16,00 € / kg



Wildgulasch gemischt .....	21,00 € / kg
Hirschbraten .....	32,00 € / kg
Edelgulasch vom Reh .....	30,00 € / kg
Edelgulasch vom Hirsch .....	32,00 € / kg
Rehrücken mit Knochen, ohne Silberhaut .....	50,50 € / kg
Rehkeule mit Knochen .....	31,00 € / kg
Rehrückenfilet ohne Silberhaut .....	67,00 € / kg
Rehkeule ohne Knochen .....	41,00 € / kg
Stallhase ganz (1,5–3 kg) .....	22,50 € / kg



# WEIHNACHTEN & SILVESTER 15. BIS 31. DEZEMBER 2025

<b>Schweinekammbraten</b> gefüllt oder ungefüllt .....	100 g	<b>1,68 €</b>
<b>Feinstes Raclette- &amp; Fonduefleisch gemischt aus dem Filet</b> .....	100 g	<b>3,95 €</b>
zu gleichen Teilen Schwein, Rind, Pute		
<b>Fonduesaucen „hammgemacht“</b> .....	100 g	<b>1,68 €</b>
Aioli-Kräuter-, Curry-Mango-, Cocktail-Sauce		
<b>Feinstes Raclette &amp; Fondue aus dem Schweinefilet</b> .....	100 g	<b>3,28 €</b>
<b>Feinstes Raclette &amp; Fondue aus dem Rinderfilet</b> .....	100 g	<b>7,75 €</b>
<b>Feinstes Raclette &amp; Fondue aus der Kalbhälfte</b> .....	100 g	<b>5,55 €</b>
<b>Feinstes Raclette &amp; Fondue aus dem Putenfilet</b> .....	100 g	<b>2,28 €</b>
<b>Gesalzenes</b> .....	100 g	<b>1,35 €</b>
Brust, Leiterchen, Haspel, Bauch, zum Kochen in Sauerkraut		
<b>Saftige Kammrippchen</b> ohne Knochen .....	100 g	<b>1,65 €</b>
<b>Saftige Stielrippchen</b> mit Knochen .....	100 g	<b>1,55 €</b>
<b>Kasseler Kamm</b> .....	100 g	<b>1,55 €</b>
<b>Kasseler Rippenspeer</b> .....	100 g	<b>1,95 €</b>
<b>Sauerkraut frisch</b> , aus dem Fass .....	100 g	<b>0,80 €</b>
<b>Sauerkraut gekocht</b> mit Wacholder, Speck und Lorbeer .....	100 g	<b>0,95 €</b>

**Bestell- und Änderungsstopp am 19.12. um 18 Uhr.**





# START IN DEN TAG



AUCH ALS  
GESCHENK-  
GUTSCHEIN  
ERHÄLTICH

# FRÜHSTÜCK

Willkommen in unseren Filialen, wo gemütliche Frühstücksmomente zum Genuss werden. Starten Sie Ihren Tag mit handverlesenen, frischen Fleischspezialitäten und herzhaften Wurstwaren, die nach traditionellen Rezepten gefertigt sind. Unser Frühstücksteam kümmert sich persönlich um Qualität und Geschmack. Dazu bieten wir frisches Brot, frisch gebrühten Kaffee und erlesene Aufstriche. Ein perfekter Start in den Tag erwartet Sie hier. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von der Gemütlichkeit unseres Frühstücks verzaubern.

## FRÜHSTÜCK

### Basic



1 Café Crema oder Tee, 2 Brötchen, 2 Butter,  
1 Marmelade und 1 Honig ..... **6,90 €**

### Hessisch



1 Café Crema oder Tee, 1 Glas Orangensaft  
(0,1l), 2 Brötchen oder Bauernbrot, 2 Butter,  
1 gekochtes Ei, 1 Mettkugel, 1 Fleischsalat,  
3 Scheiben Hausmacherwurst ..... **8,90 €**

### Griesheim



1 Café Crema oder Tee, 2 Brötchen, 2 Butter,  
1 Marmelade, 1 Honig, „hammgemachte“  
Aufschnittwurst ..... **7,90 €**

### London



1 Café Crema oder Tee, 1 Glas Orangensaft  
(0,1l), 2 Brötchen, 2 Butter, Ham & Egg  
(2 Rührer mit Schinken), 2 Bratwürstchen  
Mini ..... **8,90 €**

### Paris



1 Café Crema oder Tee, 1 Glas Orangensaft  
(0,1l), 1 Brötchen, 1 Schokocroissant,  
2 Butter, 1 gekochtes Ei, Schnittkäse,  
Camembert ..... **8,90 €**

### Rom



1 Café Crema oder Tee, 1 Glas Orangensaft  
(0,1l), 1 Körner- und 1 Weizenbrötchen, 2  
Butter, Parmaschinken, Mortadella, italie-  
nische Salami, Tomate mit Mozzarella und  
Basilikumpesto, Oliven ..... **12,90 €**

### Zusatzangebot:

Süße Waffel / Herzhafte Waffel / Frühstücksburger / Bauernomelette / Pastramisandwich







auch am  
**24./25.12.**  
nur in Griesheim  
11–13 Uhr

## FESTTAGSSESSEN TO GO

### Gans to go – Gebratene Weihnachtsgans

Knusprig gebratene Gans (ohne Füllung) mit Sauce, feinem Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln.

Für 4–5 Personen, 135 €

**Gefüllt** mit Hackfleisch, Maronen, Äpfeln und Zwiebeln. Als Beilage gibt es Sauce, feinen Apfelrotkohl und Kartoffelknödel.

Für 6 Personen, 155 €

### Gans ohne Beilagen

Gans ohne Beilagen, ohne Füllung, 110 €

Gans ohne Beilagen, mit Füllung, 125 €

Zum Selbstabholen nach Vorbestellung, telefonisch unter 06155 8390-0 | in unseren Filialen | per E-Mail | online unter [www.genusswerkbyhamm.de](http://www.genusswerkbyhamm.de)

### Wild to go – Feines Wildgulasch

Bestes Wildgulasch aus heimischem Revier, schonend geschmort, mit Speckbohnen und frischen Spätzle.

Für 5 Personen, 70 €



**Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben besinnliche Festtage!**

[www.hamm-hamm.de](http://www.hamm-hamm.de)