



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 €

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

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Rehbratwurst 100g 2,28 €
mit Staudensellerie und Fenchel

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!

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

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 €
Gänseschmalz 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)

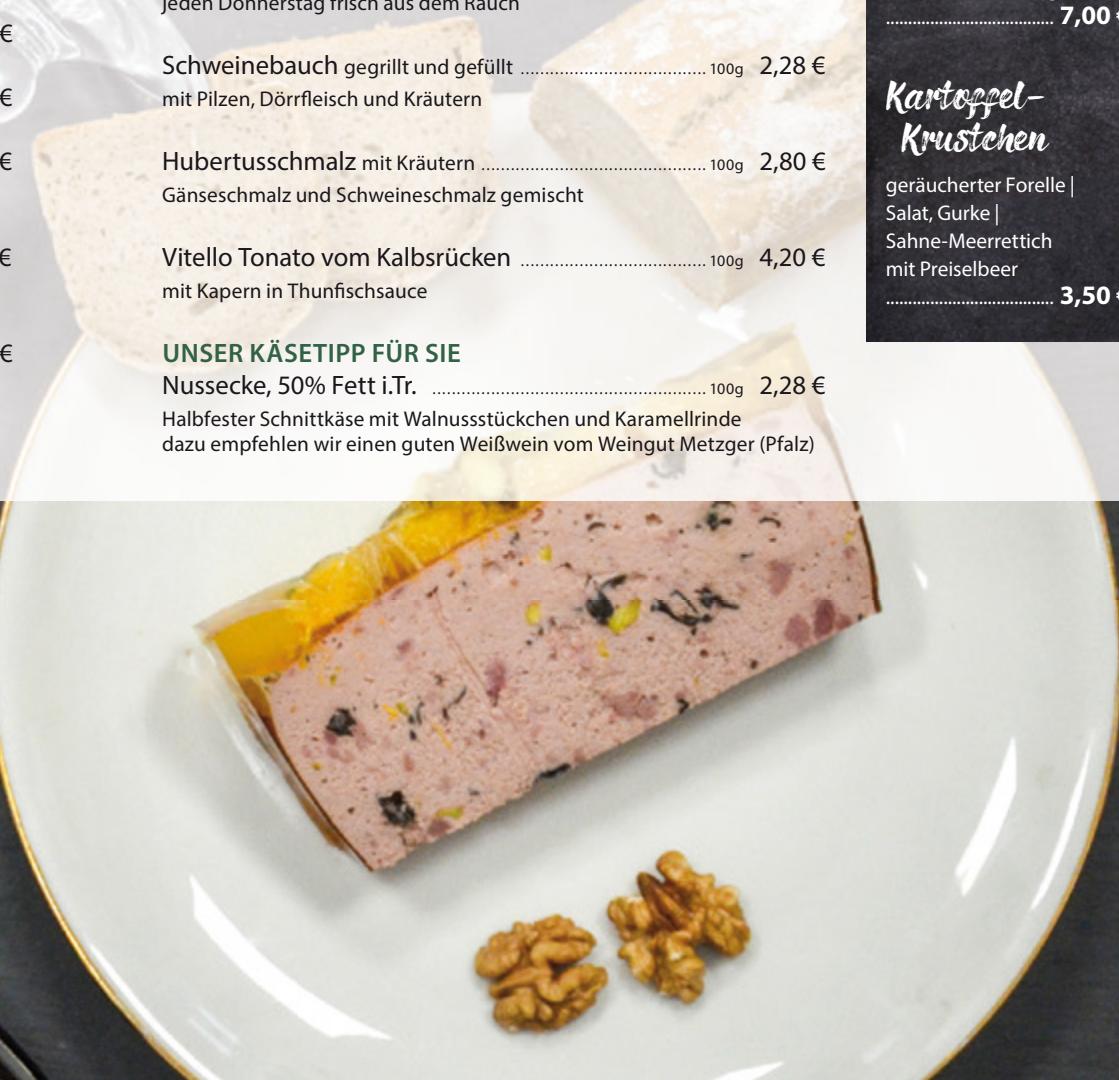
TAKE-away

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 Specksalat 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 Specksalat 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 €
Käseknoedel 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 Bratenjas 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 Specksalat 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 Specksauce, Kürbis-Kartoffelpüree und Salat 11,00 €
Überbackene Maultaschen mit Salat 8,00 €

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

08.12. bis 12.12.2025

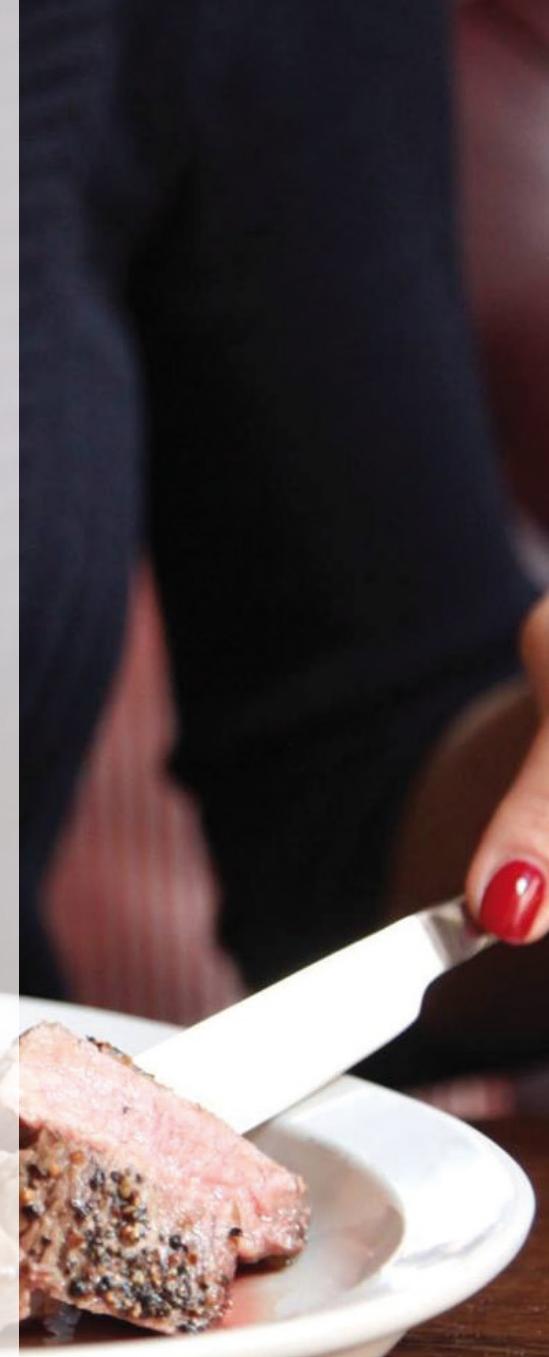
Montag, 08.12.
Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 9,00 €
Gratierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln 8,00 €

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 Specksalat und Schnittlauchsauce .. 8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,50 €



Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

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-Waldpilzauflauf 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 Specksalat 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 Gemüseragout 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 Specksalat 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 €

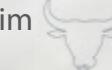
Mittwoch, 07.01.
Wildbraten mit Spätzle und Rotkraut 10,50 €
Spaghetti mit Gemüse-Sahne-Sauce 7,50 €

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

Freitag, 09.01.
Gebackene Forelle mit Salzkartoffeln 10,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat 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 Metzgermeister Thiemo Hamm.

KURSINFORMATIONEN

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, welche neuen Cuts im Trend liegen, welche innovativen Fleischveredlungstechniken es heute mittlerweile gibt.

KURSINFORMATIONEN

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.

KURSINFORMATIONEN

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

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

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

Rehdedelgulasch 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 Wacholdernote 100g 3,98 €
leicht 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

TAKE-away

Power-Bowl

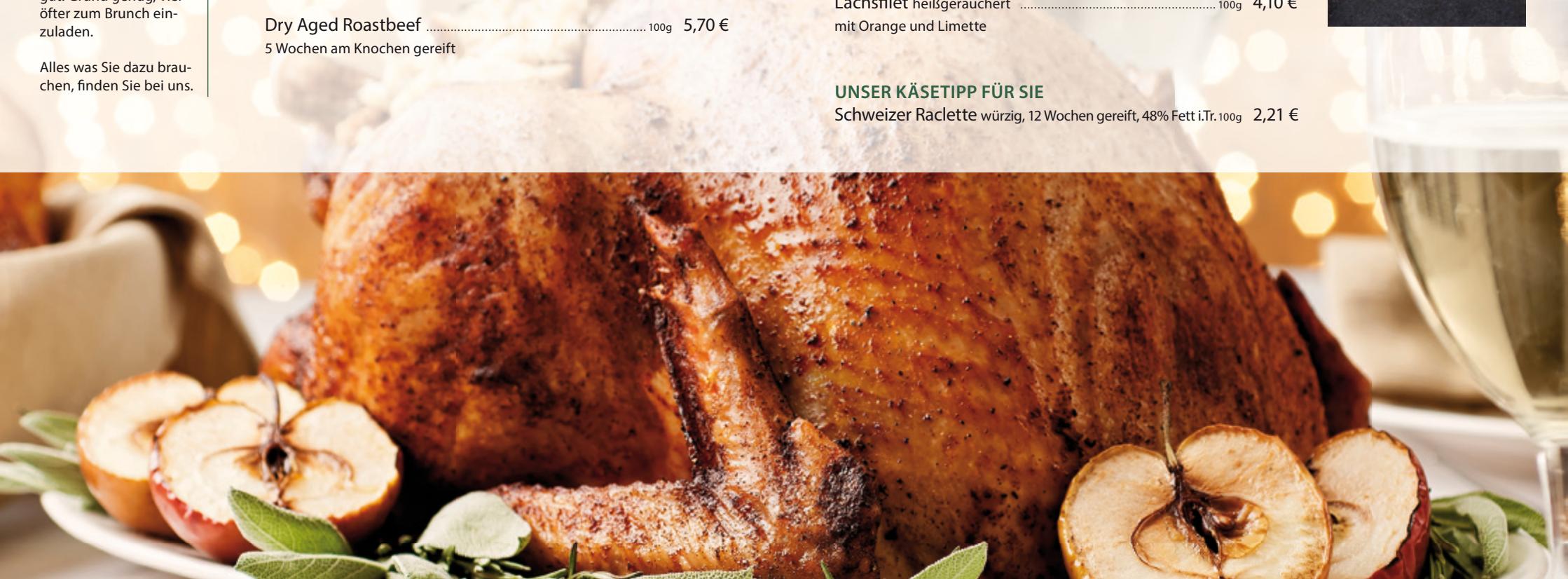
Feldsalat | Radicchio |
Sellerie-Mandarinen-
Walnussalat | Ebli |
Entenbrust |
Feigendressing
..... 7,00 €

Kürbiskern- brötchen

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

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

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





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

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

Bestell- und Änderungsstopp am 19.12. um 18 Uhr.



START IN DEN TAG



FRÜH STÜCK

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, „hahmgemachte“ Aufschnittwurst **7,90 €**

London



1 Café Crema oder Tee, 1 Glas Orangensaft (0,1l), 2 Brötchen, 2 Butter, Ham & Egg (2 Rühreier 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, italienische Salami, Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto, Oliven **12,90 €**

Zusatzangebot:

Süße Waffel / Herzhafe Waffel / Frühstücksburger / Bauernomelette / Pastramisandwich





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



FESTTAGSESSSEN 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 Kartoffelknödeln.

Für 6 Personen, 155 €

Gans ohne Beilagen

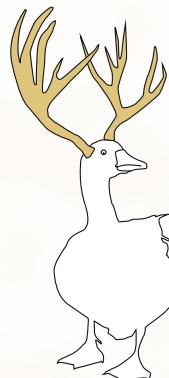
Gans ohne Beilagen, ohne Füllung, 110 €
Gans ohne Beilagen, mit Füllung, 125 €

Zum Selbstdrehen nach Vorbestellung, telefonisch
unter 06155 8390-0 I in unseren Filialen I per E-Mail I
online unter 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