

METZGEREI **hamm**

125 JAHRE

TRADITIONSUNTERNEHMEN SEIT 1899

27.06. bis 31.07.

JULI 2024



1899



2024

WIR SIND HAMM

GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT!



Heidi und Willi Hamm haben 1991, als sie das Hotel Hamm eröffneten, mit ihrer leidenschaftlichen Gastfreundschaft dafür den Grundstein gelegt. Zu dem Neubau der Metzgerei kam damals ein Hotelkomplex mit 30 Zimmer hinzu. Im Laufe der Jahre wurde dieser mit weiteren Zimmern im Nebenhaus erweitert.

Unser Hotel liegt im Herzen des Rhein-Main-Gebiets und ist daher ein idealer Ausgangsort für alle Geschäfts- und Privatreisende.

Ganz egal, ob Sie eine Tagung ausrichten möchten, auf Geschäftsreise sind oder ein Familienfest veranstalten möchten, wir stehen Ihnen für jede Gelegenheit zur Verfügung. Gemütlichkeit, Tradition und familiäres Ambiente wollen wir unseren Gästen bieten.

Das Persönliche ist oberstes Ziel unserer „gastlichen Philosophie“. Unser Hotel-Team möchte für Sie das Beste geben, Sie verwöhnen und stets bei uns willkommen heißen.



TAGESMENUE

01.07. bis 05.07.2024

Montag, 01.07.

Hähnchenteile aus dem Backofen mit Salsa-Dip, Gemüsereis und Tomatensalat 8,50 €
Gemüseauflauf mit Kartoffeln & Käse überbacken 6,50 €

Dienstag, 02.07.

Beef Brisket mit Smoked Potatoes, Coleslaw und Sour Cream 9,00 €
Möhren und Kohlrabi in Petersilienrahmsauce mit Pellkartoffeln 6,50 €

Mittwoch, 03.07.

Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse und Kartoffelpüree 9,50 €
Bandnudeln mit roter Pestosauce und Salat 6,50 €

Donnerstag, 04.07.

Grillschinken mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 8,50 €
Asiatische Glasnudelpfanne mit Gemüse und Nüssen 6,50 €

Freitag, 05.07.

Bandnudeln mit Meeresfrüchten 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 7,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln 7,50 €

08.07. bis 12.07.2024

Montag, 08.07.

Geschnetzeltes (S) mit Butternudeln und Salat 8,00 €
Pasta „Arrabiata“ von Chili-Spaghetti,
Knoblauch und Tomatencreme 6,50 €

Dienstag, 09.07.

Rehbraten mit Blumenkohlgemüse und Rösti 9,90 €
Tortellini in Karotten-Salbei-Sauce 6,50 €

Mittwoch, 10.07.

Hähnchenbrust mit Paprikagemüse und Reis 8,50 €
Paprika gefüllt mit Gemüse-Couscous, Tomatensauce und Salat 6,50 €

Donnerstag, 11.07.

Fleischspieß (S) mit Bratensauce, Reis und Salat 8,00 €
Spaghetti mit Gemüseragout 6,50 €

Freitag, 12.07.

Schlemmerfilet mit Zitronensauce, Reis und Salat 9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 7,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln 7,50 €

15.07. bis 19.07.2024

Montag, 15.07.

Hackbraten vom Wild mit Pilz-Rahmsauce dazu Kartoffelpüree 9,00 €
Brokkoli in Mandelbutter-Sauce dazu Pellkartoffeln 6,50 €

Dienstag, 16.07.

Rindfleischpfanne vom Black Angus Rind mit grünem Spargel & Reis 14,00 €
Farfalle mit Zucchiniestreifen in Zitronensauce 6,50 €

Mittwoch, 17.07.

Hähnchenbrustfilet mit Safranreis und frischem Marktgemüse.. 8,50 €
Auberginen-Kichererbsen-Gemüse mit Paprikareis 6,50 €

Donnerstag, 18.07.

Geschnetzeltes (S) mit frischen Spätzle 7,50 €
Gemüse-Bratlinge mit Kräuterquark und Salat 6,50 €

Freitag, 19.07.

Spinat-Tagliatelle mit Lachs 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 7,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln 7,50 €

22.07. bis 26.07.2024

Montag, 22.07.

Hähnchenbrust natur, dazu Nudelsalat und gegrilltes Gemüse 8,50 €
Gratinierter Gnocchi mit Gemüse und Mozzarella 7,00 €

Dienstag, 23.07.

3 kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Salat 7,50 €
Buntes Paprikagemüse mit Mozzarella dazu Olivenreis 7,00 €

Mittwoch, 24.07.

Schweinefilet in Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin 8,80 €
Pasta mit Zucchiniestreifen in Kräuter-Sahnesauce 6,50 €

Donnerstag, 25.07.

Rehgulasch dazu Rosmarinkartoffeln und Salat 9,90 €
Gefüllte Zucchini mit Reis und Tomatensauce 6,50 €

Freitag, 26.07.

Rotbarschfilet mit Curry-Ananas-Sauce und Basmatireis 9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 7,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln 7,50 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

ANGEBOTE

27.06. bis 31.07.2024

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Apfelweinbratwurst, der Hessen-Griller100g 1,88 €
würzige Bratwurst mit Apfelwein, gedünsteten Zwiebeln und Rauchspeck

Filetkotelett vom Landschwein100g 1,88 €

Gespießte Involtini aus der Rinderhüfte100g 3,50 €
gefüllt mit Dörrfleisch und grünem Spargel

Hähnchenbrustspieß scharf mariniert100g 1,98 €

Hähnchenbrust in Joghurtmarinade eingelegt100g 1,98 €

Rindfleisch Burger Patty vorgegart, ca. 150g100g 1,68 €

Ćevapčići (Rind), ca. 50g100g 1,68 €

Skirt Steak zum Kurzbraten von der Deutschen Färs100g 2,80 €

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Heißgerauchter Kernrauchbauch100g 1,98 €

BBQ Sauce „Butchers next Generation“ 250ml 4,50 €
Whiskey Pfeffer oder klassische BBQ Sauce

Zwiebelfleisch eingelegt in Zwiebelvinaigrette100g 2,28 €

Gemischter Aufschnitt100g 1,48 €

Chili Fleischkäse100g 1,68 €

AUS UNSERER SALATBAR

Toskanischer Kartoffelsalat100g 1,28 €
mit getrockneten Tomaten und Oliven

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Dattelfrischkäse 100g 2,28 €



27.06. bis 31.07.

JUBILÄUMSKNALLER

Zur EM:

5 Stadionbratwürste
5 Grillsteaks
Six Pack hamms Helles



20 €

CATERING: LÖWENTOUR

Unser EVENT.WARRIOR durfte in neuem, gebrandeten Look eine Deutschlandtour machen! München, Hamburg, Berlin, Ludwigsburg, Holzwickede und die „Großstadt“ Weiterstadt standen auf dem Plan. 4 Wochen waren wir unterwegs und haben auf den Autobahnen für manche erstaunten Gesichter gesorgt. Der Truck ist halt auch ein Highlight! Wir  unseren Job!



WANTED: KOCH



Sie können mit Messern umgehen?
Haben einen kreativen Kopf?
Haben eine Ausbildung als Koch?
Haben Sie Küchenerfahrung?

Sie sind teamfähig, experimentierfreudig,
wissbegierig, freundlich und zuverlässig?

Sie wünschen sich familienfreundliche
Arbeitszeiten?

**SIE HABEN SPASS AN IHREM BERUF?
WERDEN SIE TEIL UNSERES TEAMS!!!**



Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an
Frau Schuller, m.schuller@hamm-hamm.de oder telefonisch
unter 06155 8390-0

catering by
hamm



WILD – DIREKT AUS DER NATUR

Wir, Matthias, Steffen und Thiemo Hamm, sind begeisterte Jäger und haben unser Hobby in unseren Beruf eingebunden. Unsere Leidenschaft für die Jagd und Wissenswertes zum Thema Wildfleisch möchten wir an unsere Kunden weitergeben. Es gibt kaum ein biologisch und nachhaltig wertvolleres Fleisch als Wildfleisch. Jedes Tier, das uns sein Leben geschenkt hat, muss wertgeschätzt werden.

Wildgulasch gemischt	21,00 € / kg
Hirschbraten	32,00 € / kg
Edelgulasch vom Reh	30,00 € / kg
Edelgulasch vom Hirsch	32,00 € / kg
Rehkeule mit Knochen	31,00 € / kg
Rehkeule ohne Knochen	41,00 € / kg
Rehrücken mit Knochen, ohne Silberhaut	50,50 € / kg
Rehrückenfilet ohne Silberhaut	67,00 € / kg



TAKE-AWAY

Bowl **6,50 €**

Chinakohl, Friseé, Pesto, Nudeln, Zucchini Salat mit gebratenen Schafskäse an Tomaten Joghurt Dressing

Brötchen **3,50 €**

Ciabatta Brötchen, Lollo Bianco, Tomate Mozzarella mit hammgemachten Basilikum Pesto und gerösteten Pinienkernen



CATERINGBERATUNG

Hamm GmbH
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-0

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

FILIALEN

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

MEAT & MORE
Schuchardstraße 1
64283 Darmstadt
Telefon 06151 151430

GRILLPAKETE

WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET FAMILY

für 3–4 Personen

- 2 Grillsteaks mariniert
- 2 Putensteaks mariniert
- 2 Bratwürste mittelgrob
- 2 Käsegriller

12,90€



WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET MEDIUM

für 10 Personen

- 5 Grillsteaks mariniert
- 3 Hähnchenbrustfilets
- 3 Fleisch-Gemüse-Spieße
- 10 Bratwürste mittelgrob

37,90€



WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET MAGNUM

für 20 Personen

- 10 Grillsteaks mariniert
- 10 Putensteaks mariniert
- 5 Fleisch-Gemüse-Spieße
- 10 Bratwürste mittelgrob
- 5 Paprikawürstchen
- 5 Käsegriller

75,90€



WE ♥ BBQ!

GRILLPAKET ONLY BEEF

für 4–5 Personen

- 1 Teres Major Steak (ca. 250g)
- 2 DRY AGED Rumpsteaks (ca. 500g)
- 4 Rinderhüftsteak natur (ca. 600g)
- 1 Murray River Salzflocken
Rosmarin-Thymian

39,90€



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

17,90€



JETZT WIEDER
IN DEN FILIALEN!

hamm-hamm.de