



Angebote vom 27.04. bis 21.06.2023

# **ANGEBOTE** 27.04. bis 24.05.2023

# Take-away Bowl

Rucola-Radicchiosalat, Spargelsalat, gekochter Schinken, Quinoa, Kräutervinaigrette

..6,50€

### Brötchen

Kartoffelbrötchen, Nürnberger Würstchen, Meerrettich-Senf, Malzzwiebeln

.. 3,50€

## Pessert

Cappuccino Creme, Sahnehaube, Krokant Topping

... 2,80€

#### **FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

#### **BRATWURST DES MONATS**

Spargelbratwurst für den Grill ...... 100g 1,88 € mit Spargelstange, ein Highlight für jede Grillfeier Schnitzel aus der Oberschale blanchiert, geeignet für Pfanne und Grill Bacon Grillsteak 100g 0.99€ herzhaft im Geschmack aus dem Schweinenacken BBQ Ribs sous vide vorgegart ......100g 1,40 € mit BBQ-Marinade "hammgemacht" T-Bone Steak Dry Aged ...... 100g 4,18 € saftiges Steak, nussig im Geschmack, 6-8 Wochen am Knochen gereift, dazu empfehlen wir Bacon Jam Roastbeef Dry Aged von der Odenwälder Färse für Grill oder Pfanne 4.39 €

#### **NEW CUTS für die BBQ LOVER**

#### **AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE**

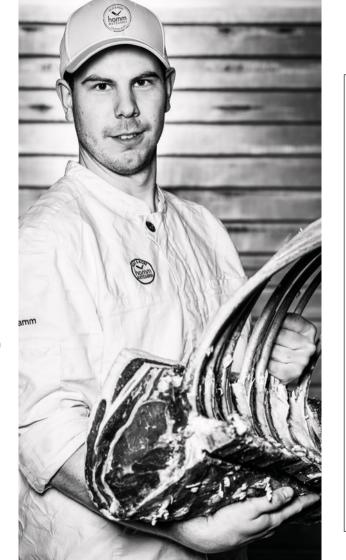
Buchenschinken zum Spargel100g ganzer Hinterschinken, gerollt und geraucht	2,38€
Nussschinken100g leicht geräucherter Rohschinken, mit einem Hauch Wacholder	2,78€
Putenbrustschinken mit grünem Spargel 100g leicht geräuchert	2,68€
Badischer Ofenschinken zum Spargel100g knusprig gegrillt, sehr saftig	2,18€
Hinterschinken "Spanische Art" 100g "hammgemacht", geräuchert	2,28€
Pfefferbeißer 100g mit grünem Madagaskar Pfeffer	1,98€
AUS UNSERER SALATBAR Spargelsalat natur100g mit frischen Kräutern, in Vinaigrette	2,68€
UNSER KÄSETIPP FÜR SIE	



**MATTHIAS HAMM** 

# **Meisterprüfung** im Fleischerhandwerk

Seit ca. zwei Jahren bin ich nun in unserem Familienbetrieb und arbeite hauptsächlich in der Produktion. Durch meine Ausbildung zum Fleischer bei "Der Metzgerei Ludwig" konnte ich bereits viel Erfahrung sammeln und mir wurden sehr wichtige Fachkenntnisse vermittelt. Schnell war mir jedoch klar, dass ich tiefer in die Materie eintauchen und vor allem die Fleischtechnologie besser verstehen will. Da stand für mich fest, dass ich den höchsten Abschluss machen möchte, den das Lebensmittelhandwerk zu bieten hat. Und zwar den Fleischermeister. Drei Monate dauerte der Meisterkurs und begann im Januar diesen Jahres. Jeder unserer vielen Dozenten war ein Spezialist auf seinem Gebiet. Wir bekamen sehr tiefgreifendes Wissen in den Punkten Lebensmitteltechnologie, Herstellungstechniken, aber auch zur Betriebsführung und der Ausbildung von angehenden Fleischern vermittelt. Kein Tag verging an dem ich nicht bis spät in den Abend hinein gelernt habe. Aber es zahlte sich aus. Mit dem Meisterbrief in der Tasche und einer wirklich sehr langen Liste mit geplanten Projekten bin ich nun wieder in unserem Familienbetrieb. Ich schaue erwartungsvoll in die Zukunft und bin stolz darauf nun auch mich einen Handwerksmeister nennen zu dürfen.





#### **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.

#### **TAGESMENUE**

#### 24.04. bis 28.04.2023

Montag, 24.04.

Kalbsgulasch mit Spätzle8,80 €	
Möhren und Kohlrabi in Petersilienrahmsauce	
mit Pellkartoffeln6,50 €	
Dienstag, 25.04.	
Ofenschinken mit Bratenjus, Kartoffeln und	
Spargelgemüse	
Fusilli mit Spinat und Feta, dazu Salat6,50 €	
Mittwoch, 26.04.	
Kalbssteak mit Blattspinat und Kartoffelbrei10,50 €	
Brokkoli-Paprika-Quiche mit Salat 6,50 €	
Donnerstag, 27.04.	
Sous Vide gegarter Wildbraten mit Bratenjus,	
Kartoffelspalten und Salat 8,80 €	
Pasta mit Riesling-Sahnesauce und	
Spargelstückchen6,50 €	
Freitag, 28.04.	
Fisch-Paella 8,00 €	
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €	
Seelachsfilet mit Specksalat	
und Schnittlauchsauce 6,80 €	
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"	
mit Salzkartoffeln 6,80 €	

#### **TAGESMENUE**

# hamm gemacht v

#### 01.05. bis 05.05.2023

Montag, 01.05. TAG DER ARBEIT Dienstag, 02.05. Putenragout mit Reis und Salat ...... 8,00 € Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Salat ........... 6,50 € Mittwoch, 03.05. Kalbssteak mit Steckrübengemüse und Spätzle ...... 10,50 € Spaghetti mit Gemüseragout ................................. 6,00 € Donnerstag, 04.05. 3 Rostbratwürstchen mit Blattspinat Blattspinat mit Gorgonzola gratiniert Freitag, 05.05. Fisch-Pfanne mit Gemüse und Reis ...... 8.00 € Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei .............. 6,00 € Seelachsfilet mit Specksalat, Schnittlauchsauce 6,80 € Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" 

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

#### 08.05. bis 12.05.2023

Montag, 08.05.

Cuillate als mait Dissacraticals some Calabanta Hala 7.5	
Grillsteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 7,5	)€
Pasta mit Riesling-Sahnesauce	
und Spargelstückchen	) €
Dienstag, 09.05.	
Maibock mit Salzkartoffeln und Mairübchen 9,5	)€
Kartoffel-Pilz-Gratin mit Salat	) €
-,-	
Mittwoch, 10.05.	
Schnitzel mit Stangenspargel, Salzkartoffeln	
und Sauce Hollandaise	0 €
Ratatouille mit gebackenem Fetakäse	
und Reis	າ ∉
G11G 11C13	, .
Donnerstag, 11.05.	
3.	
Schweineroulade mit Karottengemüse	) €
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	
Schweineroulade mit Karottengemüse	
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	0€
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	0 €
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	0 €
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	0 €
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	0 €
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	0 € 0 €
Schweineroulade mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	0 € 0 €

#### 15.05. bis 19.05.2023

Hähnchenbrust mit Pfefferrahm

Montag, 15.05.

und Rösti-Ecken 8,00 €
Pasta mit Kräuter-Käsesauce und kl. Salat 6,50 €
Dienstag, 16.05.
Rehbraten mit Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 11,50 €
Kohlrabi-Lasagne mit Tomate und Rucola 7,20 €
Mittwoch, 17.05.
Rinderroulade mit Blumenkohl
und Kartoffeln8,80€
Penne in Bärlauch-Sahne mit Kirschtomaten 6,50 €
Donnerstag, 18.05.
Donnerstag, 18.05. CHRISTI HIMMELFAHRT
3.
CHRISTI HIMMELFAHRT
CHRISTI HIMMELFAHRT  Freitag, 19.05. Spaghetti mit Schrimps, Blattspinat
CHRISTI HIMMELFAHRT Freitag, 19.05.
CHRISTI HIMMELFAHRT  Freitag, 19.05.  Spaghetti mit Schrimps, Blattspinat und Knoblauch
CHRISTI HIMMELFAHRT  Freitag, 19.05.  Spaghetti mit Schrimps, Blattspinat und Knoblauch
CHRISTI HIMMELFAHRT  Freitag, 19.05.  Spaghetti mit Schrimps, Blattspinat und Knoblauch
CHRISTI HIMMELFAHRT  Freitag, 19.05.  Spaghetti mit Schrimps, Blattspinat und Knoblauch

#### 22.05. bis 26.05.2023

Montag, 22.05.

Wildgulasch mit Salzkartoffeln und Salat 8,80 €
Gemüse-Reis-Pfanne mit Erdnüssen 6,00 €
Dienstag, 23.05.
Lasagne Bolognese mit Blattsalat 7,20 €
Spargelsalat natur mit frischem Baguette 7,50 €
Mittwoch, 24.05.
Kikok-Hähnchen-Steak mit Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 10,50 €
Gemüsebratlinge mit Tomatensauce und Salat 6,00 €
D 4 25.05
Donnerstag, 25.05.
Wildgulasch mit Kartoffel-Karottenpüree
und Salat 8,80 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 6,00 €
Freitag, 26.05.
Calamari mit Kartoffelecken, Kräuterschmand
und Krautsalat
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat
und Schnittlauchsauce
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln

#### **TAGESMENUE**

# hamm gemacht\*

#### 29.05. bis 02.06.2023

Donnerstag, 01.06.

Kartoffel-Spargel-Gratin mit Salat ...... 7.00 €

Freitag, 02.06.

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

#### 05.06. bis 09.06.2023

Montag, 05.06. Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise Ratatouille mit gebackenem Fetakäse Dienstag, 06.06. Chili con Carne (vom Rind) mit Reis ........................ 6.80 € Mittwoch, 07.06. Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Sauce Donnerstag, 08.06. **FRONLEICHNAM** Freitag, 09.06. Lachs mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ...... 10.50 € Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei ...... 6.00 € Seelachsfilet mit Specksalat Eingelegte Maties "Hausfrauenart" 

#### 12.06. bis 16.06.2023

Montag 12.06

Montag, 12.06.
Ofenschinken mit Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 9,90 €
Gemüselasagne
-
Dienstag, 13.06.
Hähnchenschenkel mit Paprikasauce und Reis 7,80 €
Griechischer Bauernsalat mit gebackenem Feta 6,50 €
Mittwoch, 14.06.
Jägerschnitzel vom Wild mit Kroketten
und Salat 8,80 €
Gegrilltes Gemüse mit Reis
Donnerstag, 15.06.
3,
Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise
Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise
Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
Schnitzel mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

#### 19.06. bis 23.06.2023

Montag, 19.06. Rinderbraten mit Bratenjus, Salzkartoffeln und Salat ..... 8 00 € Ofenkartoffeln mit Spargelsalat natur ................ 6.50 € Dienstag, 20.06. Kaiserschmarrn mit Apfelmus ................................ 6.50 € Mittwoch, 21.06. Schweinenackensteak mit Balkangemüse Couscous mit Gemüse und Petersilie ...... 6,50 € Donnerstag, 22.06. Wildfrikadelle mit Champignonsauce Freitag, 23.06. Welsfilet mit Kräutersauce, Gemüse und Reis ... 8,50 € Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei .............. 6.00 € Seelachsfilet mit Specksalat Eingelegte Maties "Hausfrauenart"

## ANGEBOTE

# TAKE-AWAY BOWL Sommersalat, geräucherter Tofu gebacken, Kümmel-Krautsalat, Ebly, Malzdressing

## Brötchen

Flaguette natur, italienische Mortadella, Radicchio, Pistazien-Mayonnaise

... 3,50 €

.6,50€

## Dessert

Weißes Schokomousse, Erdbeeren, Schokosplitter

. 2,80€

#### **FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

#### **BRATWURST DES MONATS**

Mediterrane Wildbratwurst (aus eigenem Revier) ....... 100g 1,88 € mit Rosmarin, Thymian, Feta, Oliven und getrockneten Tomaten

Rehrücken Filet Steaks (aus dem Darmstädter Westwald) 100g 4,20 € in Olivenöl und feinem Wildgewürz

#### **NEW CUTS für die BBQ LOVER**

#### **AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE**

Kernrauchschinken aus der Keule100g	2,28€
Fleischwurst Chili & Cheese100g	1,70 €
Luftgetrockneter Hinterschinken vom Schwein 100g	2,98€
Badischer Ofenschinken zum Spargel 100g knusprig gegrillt, sehr saftig	2,18 €
Spargelschinken aus der Keule mit Spargelaroma 100g	2,48€
Bacon Jam ein wirkliches Muss für Grillfans200g perfekt für dein Grillsteak oder lauwarm aufs Brot	4,50€
BBQ Sauce rauchig250g	4,50€

#### **AUS UNSERER SALATBAR**

Spargelsalat100g	2,68€
mit grünem und weißem Spargel	

#### **UNSER KÄSETIPP FÜR SIE**

BBQ Grillkäse "hammgemacht" ......2stück 3,90 € verschiedene Sorten



# UNSERE GRILLPAKETE





- 3 Hähnchenbrustfilets
- 3 Fleisch-Gemüse-Spieße
- 10 Bratwürste mittelgrob



## **GRILLPAKET** MAGNUM 10 Grillsteaks mariniert

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









- 4 Wildschweinsteaks
  - 2 Rehrückenfiletsteaks
  - 2 Wildbratwürstchen gebrüht
  - 2 BBQ-Käse Patties "hammgemacht"



JETZT WIEDER IN DEN FILIALEN!