

Genießen Sie Natur pur mit Lammfleisch von Kessels eigener Farm

Erstmals können wir Ihnen eine besondere Spezialität anbieten. Fleisch von unseren eigenen Farmlämmern. Wir betreiben seit Jahren eine Schafszucht auf unserer Kessel-Farm und in diesem Jahr ist es soweit. Unsere Lämmer sind schlachtreif und wir können Ihnen dieses köstliche Fleisch nun endlich anbieten. Unsere Schafe sind eine Mischung aus Heidschnucke, Kamerunschaf und Mufflon (ein korsisches Wildschaf) und zeichnen sich durch einen absolut milden Lammgeschmack aus. Im Sommer fressen diese Tiere ausschließlich frisches Wiesengras, im Winter besteht das Futter aus Wiesenheu, Gerste, Weizen und Mais. Die Tiere leben das ganze Jahr draußen auf unserer Farm und kennen außer ihrem Offenstall keinerlei Einschränkung. Viel frische Luft und Bewegung führt dazu, dass unsere Tiere kaum Fett ansetzen können. Daher ist dieses Fleisch besonders mager und sehr cholesterinarm. Geschlachtet werden die Tiere auf einem nahegelegenen Schafhof in Hemmerden, also ist auch der Transport so kurz wie möglich und damit stressfrei. Genießen sie unser Farmlammfleisch in all seinen Variationen, die wir in unserem Geschäft für Sie vorrätig haben. Da wir aber nur eine bestimmte Anzahl an Lämmern schlachten, ist unser Vorrat beschränkt. Also sichern Sie sich frühzeitig durch Ihre Bestellung ein Stück von dieser Köstlichkeit.

*Farmlamm von Kessel
mehr Natur geht nicht!*



Bitte geben Sie Ihre Osterbestellung bis spätestens Mittwoch, den 01.04.2015 ab!

Landmetzgerei Kessel

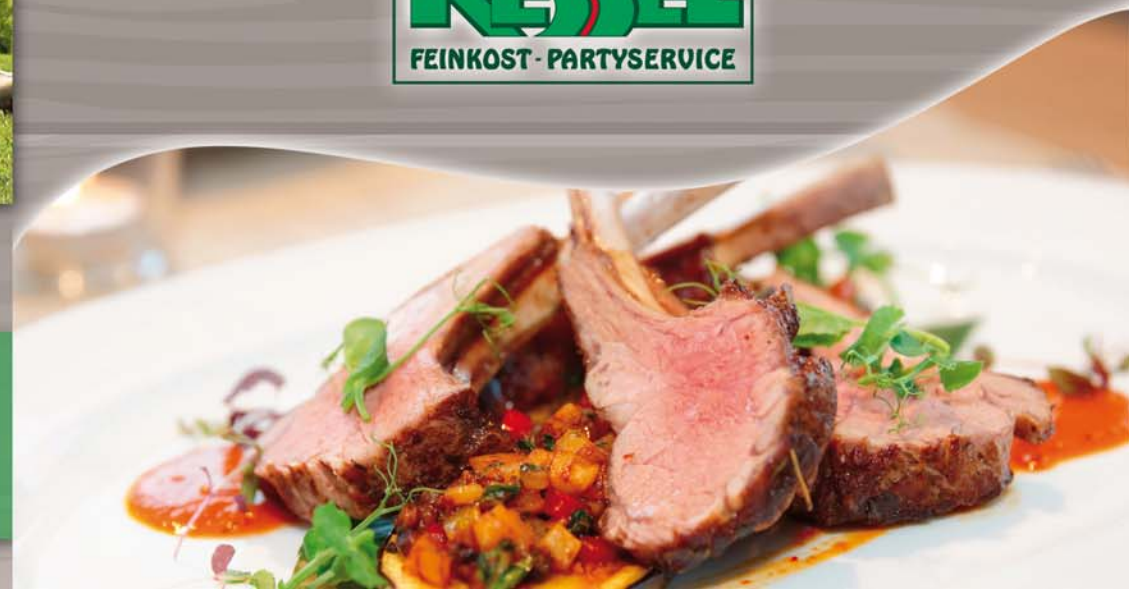
Trockenpützstr. 4
41472 Neuss
Tel.: 021 31 / 82544
www.landmetzgerei-kessel.de

Öffnungszeiten

Gründonnerstag 02.04.2015
08.00 Uhr bis 12.30 Uhr
14.30 Uhr bis 19.00 Uhr
Ostersamstag 04.04.2015
07.00 Uhr bis 13.00 Uhr



*Wir legen Ihnen ein paar
leckere Eier ins Nest!
Landmetzgerei Kessel
Ostern 2015*



Frisches Farmlamm-Fleisch

Lammkeule (ideal als Bratenstück geeignet)	100 g	2,19 Euro
Lammfilets	100 g	4,80 Euro
Lammrückensteaks (absolut fettfrei, zart und mager)	100 g	4,50 Euro
zartes Lammgulasch (extra mager geschnitten)	100 g	1,99 Euro
Kessels frische Lammsbratwurst (ein besonderer Genuss mit frischen Wiesenkräutern)	100 g	1,89 Euro
Lammkeule Mykonos (zarte Lammkeule bratfertig mariniert mit Schafskäse-Kräuter-Füllung)	100 g	2,19 Euro
Lampfpfanne mit jungen Böhnchen (die schnelle Pfanne – bratfertig gewürzt)	100 g	1,99 Euro



Spezialitäten für die Nicht-Lamm-Esser

feines Spargelcremesüppchen (mit frischem grünen und weißen Spargel vom Bauern Bohr)	100 g	1,29 Euro
Spargelsalat „Exelsior“ (grüner und weißer Spargel, Wiesenchampignons und Kochschinken in feiner Mandel-Vinaigrette)	100 g	1,89 Euro
zartes Kalbsragout (mit Spargelspitzen in Pfifferling-Schaum)	Port.	9,20 Euro
Filet „Milano“ (zarte Schweinefiletmedallions in Ital. Kräuterrahm)	Port.	8,50 Euro
zarte Hühnchenbrust auf der Haut gegrillt (in pikanter Calvados-Sahne)	Port.	7,90 Euro
Osso Bucco geschmorte Kalbshaxenscheiben (auf Tomaten-Zucchini-Sugo)	Port.	9,50 Euro
Hirschkalbbraten in Kirsch-Pfeffer-Sauce (aus dem Lorcher Rheingau Revier)	Port.	9,80 Euro
Ratsherrenfilltopf (mit frischen Waldpilzen im Kräuterschaum)	Port.	9,20 Euro



Farmlamm- Spezialitäten

Schnucken- Salami (mit Bergkräutern oder pikant scharfer Chill-Note)	100 g	2,49 Euro
Lammschinken aus unserem Naturrauch (mild geräucherter Lammschinken – 6 Monate gereift)	100 g	3,59 Euro
hausgemachte Lamm-Leberpastete (mit Trüffeln und Heidehonig verfeinert)	100 g	2,89 Euro
rosa gebratener Schnuckenrücken (im Blätterteigmantel mit feiner Kalbsstarce)	100 g	3,99 Euro
hausgemachter Lammfond (ohne Zusatzstoffe aus reinen Farmlammknochen gekocht)	680 ml Glas	3,90 Euro



Beilagen

Böhnchenbunde (mit herzhaftem Landspeck gewickelt)	Stück	1,90 Euro
Rosenkohl mit Speck	Port.	2,20 Euro
Ratatouille (Ital. Grillgemüse in feinem Tomatensugo)	Port.	2,20 Euro
handgeschabte Eierspätzle	Port.	2,20 Euro
Rosmarinkartoffelchen	Port.	2,50 Euro
Kartoffelgratin	Port.	2,50 Euro

Dessert

Münsterländer Götterspeise (mit gebratenem Pumpernickel und beschwipsten Pflaumen)	Port.	2,90 Euro
Sylter rote Grütze mit Vanilleschaum	Port.	2,50 Euro

Feinkostgerichte vom Farmlamm fertig gekocht für Sie - nur noch erwärmen

geschmorte Lammhaxen (in herzhafter Altbierbratung)	Port.	6,90 Euro
gebackene Lammkeule (in feinem Rosmarinjus)	Port.	8,90 Euro
zartes Lammgulasch in Apfel-Whiskey-Sauce	Port.	6,90 Euro



hausgemachte Festtagsschlemmereien aus Ihrer Landmetzgerei Kessel

rosa gebratenes Kalbsroastbeef (mit feiner Mandelkruste)	100 g	3,85 Euro
hausgemachte Kalbsleberwurst (Natur, mit Trüffeln, Schnittlauch oder Tomate-Basilikum)	100 g	1,89 Euro
Osterschinken aus unserem Naturrauch (vom Sauerländer 5***** Sterne Schwein – 6 Monate gereift)	100 g	2,85 Euro
hausgebeizter Gravedlachs (auf Sandelholz geräuchert)	100 g	3,29 Euro
Kessels bester Spargelschinken (zarter hausgemachter Kochschinken mit feinem Spargelaroma)	100 g	1,99 Euro
Lammfiletpastete (mit zartem Lammfilet und Trüffeln)	100 g	2,59 Euro