

Liebe Freunde und Gäste,

Weihnachten 2020 wird kein Fest, wie wir es bisher kennen. Weihnachtliche Atmosphäre und eine entspannte gemütliche Zeit scheinen in diesem Jahr am besten zuhause möglich zu sein.

Deswegen haben wir uns schweren Herzens dazu durchgerungen, kein Risiko einzugehen und in der Weihnachtswoche vom 23. bis zum 27.12.2020 kein Essen bei uns im Haus anzubieten.

Die gute Nachricht: Auf leckeres Essen vom Gasthaus Herrig muss niemand verzichten. Unser Abholservice versorgt Euch mit (fast) allen Köstlichkeiten, die man zu Weihnachten braucht.

Wir haben ein umfangreiches Programm mit vielen Möglichkeiten zusammengestellt. Bleibt alle gesund!



1. WeihnachtsGourmetBoxen = WGBs

Regionale, kalte Gerichte in Beutel und Boxen, die zuhause zeitversetzt warmgemacht werden können

Bestellung ab sofort bis spätestens Freitag, den 18.12.2020

2. Essen à la carte

Wählt aus unserer Speisekarte und stellt Euch was Leckeres zusammen

Vorbestellung: ab Mittwoch, den 16.12.2020 möglich, bis unsere Kapazitäten erschöpft sind.

Abholung: 25. Dez. von 11:30 bis 14:00 Uhr

26. und 27. Dez. von 11:30 bis 14:00 und 16:00 bis 20:30

3. Specials

EIFEL Burgerday 26.12.2020 ab 16:00 Uhr

Frisch geräucherte Forellen 27.12.2020 ab 16:00 Uhr

Bestellung ab Mittwoch, den 16.12.2020 möglich, bis unsere Kapazitäten erschöpft sind.

**Detaillierte Infos zu unserer Speisekarte à la carte
und den Specials folgen ab dem 15.12.2020
auf unserer Homepage, bei Facebook und Instagram.**

WeihnachtsGourmetBoxen (WGBs)...

...sind regionale, hausgemachte Gerichte in Vakuumbuteln oder fest verschlossenen Boxen. Die WGBs werden gekühlt bei uns abgeholt und zur passenden Zeit warmgemacht oder kalt gegessen.

Die Beutel werden zuhause in einem Topf mit warmem Wasser durcherhitzt. Eine Anleitung sowie eine Liste aller Allergene und Zusatzstoffe liegt jeder WGB bei, ein Beutel/Box enthält eine Portion.

Ganz einfach!

Bestellung WGBs

Ab sofort möglich, bitte bedenken Sie, dass unsere Kapazitäten begrenzt sein könnten. Letzte Möglichkeit am 18.12.2020

**Telefon: 06568 298
oder E-Mail an**

info@gasthaus-herrig.de

oder

Facebook Nachricht

Abholung WGBs

Donnerstag / Heiligabend

24.12.2020

10:00 bis 13:00 Uhr

Freitag / 1.Weihnachtsfeiertag

25.12.2020

9:00 bis 11:30 Uhr



Die ersten 50 Bestellungen, ab einem Wert von 50,- €, erhalten eine Flasche „Blanc de Noir“ von unserem Winzer Niko Schmitt aus Trittenheim kostenlos dazu!

Besucht doch die Homepage vom Weingut „Claes Schmitt Erben“. Hier könnt Ihr euch Wein für die Festtage bestellen und dann bei uns mit Ihrer WGB abholen.





WGB Suppen und Vorspeisen

- WGB 1 Pikante Crèmesuppe vom EIFEL Hähnchen** 5,00
mit Kokosnussmilch, Curry und Ingwer
- WGB 2 Klare Brühe vom EIFEL Rind** 6,00
mit Sago und 2 hausgemachten Markklößchen
- WGB 3 Kohlrabisuppe**  5,00
mit Mandelmilch, Lauchfritt und Croutons
- WGB 10 Ich ♥ Greta**  8,00
Hausgemachte Antipasti mit Champignons, Tomaten, dreierlei Paprika, Oliven, Lauch, Taboulé (CousCous Salat), Tomatenchutney
- WGB 11 Gäkisch Butsch**  10,00
Ziegenfetakäse-Würfel vom Vulkanhof in Gillenfeld in Gemüsevinaigrette, Taboulé, Tomatenchutney
- WGB 12 Meerjungfrau** 11,00
Hausgeräucherter Weihnachtsslachs, geräuchertes Sellerischer Forellenfilet, Nudelsalat, Dillsauce mit EIFEL Honig und EIFEL Senf
- WGB 15 Flammkuchen „Bella EIFEL“** 8,00
Ganz klassisch mit EIFEL Speck und EIFEL Käse. Vorspeise für 4 Personen oder 1 Hauptgang
Der Flammkuchen ist verzehrfertig und kann zuhause im Backofen bei 220°C aufgebacken werden.
- WGB 16 Flammkuchen „Mama ist die Schönste“** 8,00
Mit Broccoli, Cherrytomaten und EIFEL Ziegenkäse vom Vulkanhof. Vorspeise für 4 Personen oder ein Hauptgang.
Der Flammkuchen ist verzehrfertig und kann zuhause im Backofen bei 220°C aufgebacken werden



*Brot zu den Vorspeisen kauft Ihr beim Bäcker vor Ort!
Schinken-, Wurst- und Salami-Spezialitäten vom regionalen Metzger sollte jeder für die Festtage im Haus haben.*



WGB Hauptgerichte

- | | | |
|--|------|-------|
| WGB 20 <u>Geschmorte Bäckchen vom EIFEL Schwein</u>
in kräftiger Rotweinsauce mit Ingwer, Knoblauch und Rosmarin | Btl. | 7,00 |
| WGB 21 <u>Lasagne mit Linsenbolognese</u>
mit ganz viel Gemüse und Kohlrabipesto | Btl. | 7,00 |
| WGB 22 <u>Frikassee vom Stedemer EIFEL Hähnchen</u>
absolut klassisch zubereitet, inklusive Blätterteigpastetchen!
Am besten kochen Sie sich zuhause hierfür noch Reis. | Btl. | 10,00 |
| WGB 23 <u>Gekochter Tafelspitz vom EIFEL Rind</u>
Tafelspitz ist das feinste Fleisch zum Kochen,
inklusive einem Becher Remouladensauce | Btl. | 9,00 |
| WGB 24 <u>Lachsfilet in Safransauce</u>
Sous vide gegartes Lachsfilet mit Riesling-Safransauce | Btl. | 10,00 |
| WGB 25 <u>Ragout vom Eifler Hirsch</u>
mit viel Sauce und einem Becher Preiselbeeren | Btl. | 8,00 |
| WGB 26 <u>Rotweinbirne</u> (passt ideal zu Bäckchen, Wild und Lasagne)
mit weihnachtlichen Gewürzen | Btl. | 2,00 |



Wenn Ihr die Zubereitung von frischem Fleisch zuhause bevorzugt, dann kauft beim regionalen Metzger. Zum Beispiel bei Familie Lausberg in Niederstedem (EIFEL Geflügel), der EIFEL Metzgerei Naumeshof in Welschbillig oder bei der Metzgerei Schmitz in Bitburg. Bei uns bestellt Ihr dann noch Vorspeisen, Beilagen und Desserts.

*Hier noch ein nettes Video in der SWR Mediathek.
Viel Spaß!*





WGB für Kinder

WGB 27 EIFEL Hackfleischbällchen in Tomatensauce Btl. 5,00

WGB Beilagen

WGB 30 Kartoffelgratin mit EIFEL Gouda Btl. 3,50

WGB 31 Kartoffelpüree Btl. 3,00

WGB 32 Kartoffelsalat mit Speck Btl. 3,00

WGB 33 Salzkartoffeln mit brauner Butter Btl. 2,50
fertig gekocht im Beutel, auch als Bratkartoffeln benutzbar

WGB 34 Gemüselasagne  Btl. 4,00
Beilagenportion 220g

WGB 35 Erbsen-Möhrengemüse a la creme Btl. 3,00
Mit Crème fraîche verfeinert

WGB 36 Apfelrotkohl  Btl. 3,00

WGB 37 Wirsing in Rahm Btl. 3,00

WGB 38 Ratatouille  Btl. 3,50

 **TIPP** für Vegetarier und Veganer: Stellt doch einfach euren Lieblingsmix zusammen, erlaubt ist was gefällt!

Hier gibt's noch was auf die Ohren!
Hört doch mal rein, das ist ein Spotify Podcast mit Thomas Herrig.





WGB Desserts

- WGB 40 Mousse au chocolat** 6,00
 mit einem Becher süßen Ananas-Chutney
- WGB 41 Lebkuchencreme mit Mascarpone** 6,00
 mit einem Becher Pflaumensauce

WGB Extras

- WGB 50 Nudelsalat mit Curry und Ananas** 500g 6,00
- WGB 51 Krautsalat** 500g 4,00
- WGB 52 Möhrensalat**  500g 4,00
- WGB 53 Schmanddressing für Blattsalate** 0,5l 5,00
- WGB 54 Balsamicodressing für Blattsalate**  0,5l 6,00
- WGB 55 Honig-Senf-Dressing für Blattsalate** 0,5l 7,00
- WGB 56 Tomatenchutney**  0,25l 5,00



Bestellen Sie sich bei uns das Dressing und kaufen Sie bei ALKO Frucht in Bitburg den Salat.



Folgende Weine haben wir ab sofort
im Außer-Haus Verkauf.

WEINGUT
Claes Schmitt Erben

2019er MOUNTAIN

Weißwein trocken, ein Weißburgunder-Cuvée
Weingut Claes Schmitt Erben, Trittenheim
Flasche 10,- €

WGB 60 Kiste 6 Flaschen NUR 42,- €



2019er Schiefer Riesling feinherb

Qualitätswein, Weingut Claes Schmitt Erben, Trittenheim
Fruchtiger und frischer Riesling
Flasche 9,- €

WGB 61 Kiste 6 Flaschen 36,-

Ihr braucht noch ein Geschenk für Weihnachten?



*Bei uns gibt es liebevoll verpackte Gutscheine, die universell einsetzbar sind. Egal ob für ein Event, Grillkurs, Konzert, eine Essensabholung oder einen Restaurantbesuch.
Übrigens – unsere Gutscheine verfallen nicht!*

***Tragt einfach GUTSCHEIN in die Liste ein und schreibt die gewünschte Menge und den Betrag dahinter
Der weihnachtlich verpackte Gutschein liegt dann euren WGBs bei.***

