

# WEIHNACHTSMENÜ



Stellt euch euer eigenes Weihnachts-Genusspaket nach Lust und Laune zusammen und lasst euch von uns kulinarisch verwöhnen.

Ob Fisch, Fleisch, vegetarisch  oder vegan ,

hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.  
Ihr wählt einfach aus worauf ihr besonders Lust habt!

Wie wär's mit 3 oder 4 Gängen?  
Oder doch nur Vorspeisen und Dessert?  
Oder ist die Weihnachtsgans schon beim Bauern bestellt und  
ihr braucht nur noch ein paar leckere Beilagen?

Natürlich haben wir auch an die ganz  
Kleinen unter uns gedacht.  
Und wer vor oder nach den Weihnachtstagen  
noch etwas Leckeres zu Essen braucht,  
der wird auch hier fündig.

Ihr entscheidet und  
wir kochen mit ganz viel Liebe für euch...






# WEIHNACHTSMENÜ



## BROT UND BUTTER FÜR ZWEI

Hausgebackenes Dinkelbrot 5,00  
mit Dinkelmehl von Schaut - á 350g

Perfekt zum Brot...  
á 100g jeweils 4,00

Trüffelbutter  
Portwein-Schalottenbutter  
Kürbis-Fetakäsecreme  
Jordan Olivenöl-Zitronenbutter 



## VORSPEISEN

Maronencremesüppchen 7,00  
mit Dattel-Walnusspesto 

Krustentierschaumsüppchen 9,50  
mit Praline von der Wildgarnele

Rinderkraftbrühe 7,00  
mit Kräuterflädle und Gemüsebrunoise

Hausgebeizter Vanillelachs 11,50  
mit roten Linsen-Apfelsalat und Kaviar-Schmandcreme



# WEIHNACHTSMENÜ



Kaviar vom Stör  
aus dem Haus Prunier

10g 19,00

20g 33,00

mit hausemachten Blinis und Schmandcreme

Spinat Quiche 8,00  
mit Kräutercreme und Petersilien-Bulgursalat



Scheiben vom rosa geschmorten  
Kalbstafelspitz 10,50  
mit Kürbisvinaigrette und Kräutercreme

Gebackenes Ziegenkäsetörtchen 8,50  
im knusprigen Strudelblatt mit Thymian, Jordan Honig,  
Aprikose und Bulgursalat



Lust auf eigenen Salat?  
Dann holt euch dazu einfach unsere  
hausgemachten Dressings á 180ml für je 4,20

Apfel-Balsamico  
Honig-Senf  
Mango



# WEIHNACHTSMENÜ



## HAUPTSPEISEN

Knusprig rosa gebratene Barberie Entenbrust 18,00  
dazu Rotkohl, Kartoffelknödel und  
Cassis-Rosmarin-Sauce

In Jordan Olivenöl gegarter Kabeljau 17,50  
mit Aprikosen-Vanillechutney, Schwarzwurzeln  
und Kräuterknöpfli

Edles Safranrisotto 14,00  
mit frischem Brokkoli, dazu Jordan Olivenölkäse  
in knusprigem Kürbiskernmantel



Rosa gebratenes Hirschrücken Steak 22,00  
mit Spekulatiuskruste, Rahmwirsing und  
Butterspätzle

Süßkartoffel-Jackfruit-Strudel 14,50  
mit Kürbispüree und Cranberrysauce



Trüffelpasta 14,00  
mit frischen Nudeln und hausgemachter  
Trüffelsauce





# WEIHNACHTSMENÜ



Kalbsrahmschnitzel 16,50  
mit Pilzen und Butterspätzle

Zartes Wildschweingulasch 15,00  
mit Haselnussespätzle und Preiselbeeren

Ricotta Ravioli 13,50  
mit Schwarzwurzeln im  
Artischocken-Petersiliensud



## BEILAGEN FÜR ZWEI

Apfel-Rotkohl 400g 7,50  
mit Gänseschmalz verfeinert

Kartoffelgratin 450g 8,00  
mit Gravierakäse von Jordan

Kartoffelknödel 4 St. 6,50  
mit Kartoffeln vom Gut Neu-Hemmerich

Rahmwirsing 400g 6,50  
mit frischem Rahm und Muskatnuss

Rahmsauerkraut 400g 6,50  
mit Apfel und Riesling verfeinert



# WEIHNACHTSMENÜ



## VOR ODER NACH WEIHNACHTEN... ...ODER ZWISCHENDURCH

Käsespätzle 7,50  
mit Gravierakäse und Röstzwiebeln



Gerberdings Currywurst für Zwei 7,50  
mit unserer legendären, hausgemachten  
Currysauce

Zwei gebratene Jordan Bratwürste 10,50  
vom Iberico Schwein, mit Jordan Fetakäse  
und Oliven gefüllt, dazu Kartoffelstampf

Käsetortellini 9,00  
mit Erbsen, Schinken und Sahne



Indisches Linsencurry 7,50  
mit gedämpftem Basmatireis



## FÜR UNSERE KLEINEN

Käsespätzle 5,00  
mit Röstzwiebeln

Hähnchengeschnetzeltes 5,00  
mit Reis

Käsetortellini 4,50  
mit Erbsen-Sahnesauce



# WEIHNACHTSMENÜ



## MAULTASCHEN

- mit viel Liebe handgemacht -

Von unseren Freunden Fritz & Jörg  
aus Oberboihingen bei Stuttgart

Immer im 2er Paket vakuumiert und gefroren  
ca. 200g

Schwäbisch 4,50  
mit Rind, Schwein und Spinat

Lachs 7,00  
mit frischem und geräuchertem Lachs,  
sowie Dill

Wild 6,00  
mit Reh und Hirsch

Gemüse 4,50  
mit Weizengries und asiatischen  
Aromen



Ob klassisch in der Brühe oder  
knusprig in Jordan Olivenöl gebraten.  
Perfekt zum Salat.



# WEIHNACHTSMENÜ



## DESSERT

Apfelstrudel für Zwei 12,50  
mit frischen Äpfeln, Rosinen, Mandeln  
und hausgemachter Bourbon Vanillesauce

Mousse au Chocolat 6,00  
mit Original Beans Schokolade und eingelegten  
Glühweinkirschen

Geröstete Mandel-Panna Cotta 6,00  
mit Pflaumenragout



## CREME EIS AUS WUPPERTAL

Becher á 140ml 3,00 / 3,50

- verschiedene Sorten -  
auch

## ZUM KAFFEE

Dominics Käsekuchen 3,00  
unfassbar cremig, mit  
Aprikosenkonfitüre verfeinert

Kirschkuchen 3,00  
mit griechischen Kirschen und Zimtstreuseln



# WEIHNACHTSMENÜ



MIT NUR WENIGEN HANDGRIFFEN  
STEHT AUF EUREM TISCH  
EIN WUNDERBARES FESTTAGESSEN



Zu jeder Bestellung legen wir eine Anleitung bei, damit auch wirklich alles perfekt auf eurem Teller landet.

Das Tolle, unser Essen wird wie immer frisch gekocht, portioniert und vakuumiert. Das ist zum Einen platzsparend im Kühlschrank und zum Anderen hält sich das Essen so mindestens 4 - 5 Tage frisch.

Wer uns und unser vakuumiertes "Tütenfutter" bereits kennt, der weiß wie lecker und vor allem praktisch das Ganze ist.

**Bestellt  
rechtzeitig, denn  
alles ist nur auf  
Vorbestellung!**

Am Mittwoch, den 23.12.2020, könnt ihr bei uns am Genuss Truck eure weihnachtlichen Genuss Pakete abholen. Wer nicht selbst vorbeikommen kann, den beliefern wir am selben Tag auch gerne. Ab einem Bestellwert von 50 € kommen wir gegen eine Liefergebühr von 5 € zu euch nach Hause.

Weitere Infos erhaltet ihr nach eurer Bestellung.

Weitere Infos auf unserer Website [www.jordan-original.de](http://www.jordan-original.de)