

WEIHNACHTLICHES GENUSSPAKET



STELLT EUCH EUER KULINARISCHES WEIHNACHTSPAKET
ZUSAMMEN UND LASST EUCH VON UNS
ÜBER DIE WEIHNACHTSTAGE VERWÖHNEN

Ob Fisch, Fleisch, vegetarisch  oder vegan  ,
hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Weihnachten ist die Zeit der Besinnlichkeit,
der Familie, der Liebe und deshalb übernehmen wir
für euch das Kochen, damit ihr diese Zeit auch genießen könnt....

Beste regionale und nachhaltige Zutaten, frisch und
mit viel Liebe gekocht, portioniert und vakuumiert - alles hält sich
mindestens 4 - 5 Tage frisch in eurem Kühlschrank

Was ihr noch braucht?

Einen Topf, einen Ofen und einen festlich gedeckten Tisch..
Wer unser Tütenfutter bereits kennt, der weiß wie einfach und
lecker das Ganze ist.

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

- BESTELLEN BIS 17.12.2021 UND ABHOLEN AM 23.12.2021 -

Schreibt an food@jordan-original.de - ruft oder schreibt an 0163 436 1240

WEIHNACHTSMENÜ



BROT UND BUTTER FÜR ZWEI

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

Perfekt zum Brot...

..selbstgemachte Butter in Guglhupf Form je 4,50

Trüffelbutter

Portwein-Schalottenbutter

Blüten-Salzbutter

Jordan Olivenöl-Zitronenbutter



VORSPEISEN

Maronencremesüppchen 7,00
mit Dattel-Walnusspesto




Krustentierschaumsüppchen 10,50
mit Praline von der argentinischen Wildgarnele

Rinder Consommé 7,50
mit Kräuterflädle und Gemüsebrunoise


Hausgebeizter Vanillelachs 12,50
mit roten Linsen-Apfelsalat und Kräuter-Schmandcreme

WEIHNACHTSMENÜ



Grünkohl Bowl 9,00  möglich
mit süß-sauer eingelegten Karotten, Jordans Fetakäse,
Aprikosenchutney, Granatapfel und Apfel-Balsamicodressing

Gebeiztes Rinderfilet 14,00
mariniert mit weihnachtlichen Aromen, dazu Fregola Sarda,
süß-sauer eingelegte Pilze und griechische Trüffelcreme

Gebackenes Ziegenkäsetörtchen 9,50 
im knusprigen Strudelblatt mit Thymian, Jordan Honig,
Aprikose und Bulgursalat

Lust auf Salat?
..dann holt euch einfach unsere
hausgemachten Dressings á 180ml für je 4,50

Apfel-Balsamico
Honig-Senf
Mango
Himbeere



MACH WEIHNACHTEN ZU ETWAS BESONDEREM

Kaviar vom Stör vom Caviar House & Prunier
10g 20,00
20g 38,00

mit hausgemachten Blinis und Schmandcreme + 5,00


WEIHNACHTSMENÜ




HAUPTSPEISEN


Knusprig rosa gebratene Barberie Entenbrust 22,00
dazu Rotkohl, Kartoffelknödel und
Cassis-Rosmarin-Sauce

In Jordan Olivenöl gegarter Kabeljau 21,00
mit feiner Meerrettich-Weißweinsauce, Panko-Zitronenknusper und
Kartoffelsotto mit Rahmspinat

Edles Trüffelrisotto 16,50 
mit dreierlei von Topinambur - knusprig, süß-sauer, geschmort - ,
Jordans Graviere Käse und Kerbelpesto

Rosa gebratenes Hirschrücken Steak 23,00
mit Spekulatiuskruste, gerahmtem Wirsing, Preiselbeerjus und
Butterspätzle

"Roastbeef" 19,00 
- veganer Festtagsbraten -
mit Zucchini-Karottenpuffer, Rahmwirsing und
Portwein-Schalottenjus

Trüffelpasta 14,50 
mit frischen Tagliarini Nudeln, hausgemachter, griechischer,
weißer Trüffelsauce und Parmesan-Trüffelknusper

Gillbach Gänsekeule oder -brust 36,00
dazu Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel, karamellisierte Maronen und
kräftige Gänsejus

WEIHNACHTSMENÜ



Kalbsrahmschnitzel 17,50
mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Champignons und Butterspätzle

Zartes Wildragout 19,50
- von Reh, Hirsch und Wildschwein -
mit geröstetem Mandelbrokkoli, gebratenen Laugenknödel und
Preiselbeer-Maronenchutney



BEILAGEN FÜR ZWEI

Rotkohl 400g 7,50
mit frischen Äpfeln

Kartoffelgratin 450g 8,00
mit Gravierakäse von Jordan

Kartoffelknödel 4 St. 6,50
mit Zitronen-Petersilienschmelze

Rahmwirsing 400g 7,00
mit frischem Rahm und Muskatnuss

Mandelbrokkoli 400g 8,50
mit frischer Nussbutter

Butterspätzle 400g 6,00
mit Butter verfeinert

WEIHNACHTSMENÜ



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

Käsespätzle 8,00
mit Gravierakäse und Röstzwiebeln



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

Königsberger Klopse 12,50
mit saftigem Iberico Schweinefleisch vom Hof Keil in Reken, dazu
Kapernsauce und Erbsenreis

Käsetortellini 10,50
mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Feigen
und Pestoahmsauce



Thailändisches Massaman Curry 9,50
mit buntem Gemüse, Kartoffeln und gedämpftem Basmatireis



FÜR UNSERE KLEINEN

Butterspätzle 5,50
mit Rahmsauce

Hähnchengeschnetzeltes 7,00
mit Reis

Schmetterlingsnudeln 7,00
mit Rinderbolognese

WEIHNACHTSMENÜ



DIE BESTEN MAULTASCHEN

...mit viel Liebe handgemacht
von unseren Freunden Fritz & Jörg
aus Oberboihingen bei Stuttgart.

Immer im 2er Paket vakuumiert und gefroren
(ca. 200g - eine Portion)

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



Gans 8,50
mit Gänsefleisch, Kräutern und Äpfeln

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

WEIHNACHTSMENÜ



DESSERT

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

Weißer Schokolade 7,00
mit Original Beans Schokolade, Pflaume und Zimtcookies

Zweierlei dunkle Schokolade 7,00
mit Original Beans Schokolade, Nougat und Salzkaramell

Edel Marzipan Panna Cotta 7,00
mit Gewürzmandarinen und Hafercrunch



CREME EIS AUS WUPPERTAL

Becher á 140ml 3,00 / 3,50



Vanille, Vanille-Brownie, Schoko, Salzkaramell, Lebkuchen, Spekulatius,
Bratapfel, griechischer Joghurt, Erdbeere, Haselnuss, Pistazie
und Zitrone-Jordan Olivenöl

ZUM KAFFEE


Dominics Käsekuchen
unfassbar cremig und mit Aprikose verfeinert

3,50 pro Stück / 31,50 ganzer Kuchen

WEIHNACHTSMENÜ



MIT VIEL LIEBE SELBSTGEMACHT

Genuss Truck Glühwein 0,5l 6,50 
mit frischen Zitronen, Orangen, Nelken, Sternanis und Zimt

Eierlikörchen 0,25l 6,50
mit Freiland BioEiern, bergischem Korn und Vanille

Gebrannte Mandeln 150g 5,50 
schön karamellisiert - wie auf dem Weihnachtsmarkt

In der Weihnachtsbäckerei 185g 6,50
mit viel Liebe von uns gebacken

Unsere Pralinen 6 Stk. 11,50
wunderschöne kleine Kunstwerke zum vernaschen
und verschenken

Salzkaramell-Tonkabohne
Eierlikörchen
Dominics Käsekuchen mit Aprikose
Pflaume-Zimt
Weiße Schokolade mit Jordan Olivenöl
Nougat

WEIHNACHTSMENÜ



EIN WICHTIGER HINWEIS VON UNS

Dieses Jahr ist alles etwas anders.
Waren sind knapp, Lieferketten können nicht eingehalten werden oder Produkte sind gar nicht erst verfügbar.
Deshalb ist es auch für uns eine Herausforderung zu planen und zu kochen.

Darum bitten wir euch von Herzen...

**BESTELLT
RECHTZEITIG!**

**ALLES NUR
AUF VORBESTELLUNG**

Die Ausgabe findet am 23.12.2021 bei uns auf der
Friedenstraße 38b in Aufderhöhe statt.

- Eine kleine Überraschung wartet hier auch euch -

Wer nicht selbst vorbeikommen kann, den beliefern wir auch gerne. Ab einem Bestellwert von 50 € kommen wir gegen eine Liefergebühr von 7,50 € zu euch nach Hause. Weitere Infos erhaltet ihr nach eurer Bestellung.