

# 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](mailto: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 Wildgarnelen

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 Graviera Käse und Kerbelpesto

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

"Roastbeet" 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-Maronenenchutney



## 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

100%  
VEGETARIAN

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

100%  
VEGETARIAN

mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Feigen  
und Pestorahmsauce

Thailändisches Massaman Curry 9,50

VEGAN

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

Weiße 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 Pralinchen 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...



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.