

Unsere hausgemachten Pfannkuchen: Schon probiert?



Ich bin ein echtes Schleckermaul und liebe alles Süße! Ob zwischendurch oder mit einer Tasse Kaffee – Süßigkeiten finden immer ihren Weg zu mir. Und wenn ich die Chance habe, unsere hausgemachten Apfelpfannkuchen zu genießen, dann sind das wahre Glücksmomente. Die werden in unserer Frischküche in der Pfanne ausgebacken, ganz wie bei Muttern.

Diese Pfannkuchen sind echte Wohlfühlmacher, besonders jetzt zur Apfelsaison.

Ich wünsche Ihnen viele schöne Herbstmomente, genießen Sie die leuchtenden Farben der Natur und gemütliche Stunden bei wärmenden Mahlzeiten.

Jürgen Kalin

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10 0209/13 71 57
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37 0209/12 03 42 23
Gelsenkirchen – Hochstraße 18 0209/ 3 06 12

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27* 0209/27 27 47
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28 0209/14 24 33
Gladbeck – Horster Straße 2 02043/9 87 06 01
Herten – Rathausgalerien ** 02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 20.07. bis 25.07.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

frisches Mett

fürs leckere Brötchen, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g **0,99**

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweinefilet-Spitzen

das Beste vom Schwein

100g **1,99**

Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

Portion **1,90**

TagesTipps

Montag:	Hackfleisch gemischt Schwein/Rind (60-40):	9,99 €/kg
Dienstag:	Ein ganzer Ring Grützwurst, 400g:	3,99 €/Ring
Mittwoch:	Schinkenfleischwurst, 400g:	5,29 €/St.
Donnerstag:	Schinkenmett fein gekuttert:	13,49 €/kg
Freitag:	Frankfurter Mettwurstchen, 10x45gr Bündel:	9,99 €/Bd.



Angebote vom 20.07. bis 25.07.2026

unsere Wurst der Woche

Hähnchengeschnetzeltes Stk. 5,29
in Curry - Rahmsoße, fertig zubereitet, im 400g Schlauch

aus unserer Fleischtheke

Hähnchenfiletspieß 100g 2,29
orientalisch gewürzter Spieß mit Hähnchenfilet,
vor dem Verzehr durcherhitzen
Cevapcici 100g 1,99
deftig gewürzt, für Pfanne und Grill,
vor dem Verzehr durcherhitzen

unsere Wurstspezialitäten

Chili-Frankfurter 100g 2,19
mit echten Habanero-Chili
Heidekatenschinken 100g 4,49
Kernstück ("Pape"), kräftig geräuchert
Schmierwurst 100g 2,19
grob zerkleinert, angenehm würziger Geschmack, über
Buchenholz geräuchert
Grillschinken 100g 2,69
mit knuspriger Rautenkruste
Holland Gouda, jung 100g 1,39
jung & mild, Schnittkäse mit 48% Fett i.Tr.
Schichtsalat 100g 1,59
mit Kochschinken, Lauch, Ananas, Sellerie, Mais, Apfel & Ei

Mittagstisch vom 20.07. bis 25.07.2026

Die ganze Woche

Grünkohl Portion 6,99
deftiger Eintopf mit Mettwurst
Apfelpfannkuchen Portion 4,99
mit frischen Äpfeln und Puderzucker

MO Geschmorte Kohlroulade Portion 9,20
mit Kartoffelpüree und brauner Soße

DI Szegediner Gulasch Portion 10,30
mit Sauerkraut und Eierspätzle

MI Königsberger Klopse Portion 10,30
in Sahnesoße mit Kapern, dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln

DO Nudelauflauf Portion 7,00
mit Blumenkohl

FR Schweineschnitzel Portion 10,10
überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu drei Röstiecken

Unsere Buffetempfehlung

Italienisches Buffet

Vorspeise: Schinken-Melone, Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Antipastiauswahl mit versch. gegrilltem Gemüse und gefüllte Antipasti
Hauptspeise: Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti, Saltimbocca mit Zuccinirisotto, kleine Involtini mit Rosmarindrillingen, Hähnchenfilet mit Tomaten-Oliven-Sauce mit Bandnudeln, Putengeschnetzeltes Toskana mit Kartoffelgnocchi
Dessert: Hausgemachtes Tiramisu



ab 10 Personen
pro Person

31,90

Bitte beachten Sie unsere
AGB's zu den Lieferbedin-
gungen/-kosten.

Einfach anrufen und vom Chefkoch beraten lassen: 0209/177 54 01