



Aktionskarte Pfifferlinge

Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen Speckstreifen, Brezencroutons und süßem Senf-Dressing	12,90 €
Cremesuppe vom Pfifferling Gebratene Pfifferlingen	6,50 €
Frischkäse-Raviolis mit Pfifferling-Tomatenragout, Rucola und Parmesan	12,90 €
250 g Dry Aged Rib Eye vom Galloway von Kalieber mit Pfifferlingen und Kräuterkartoffeln	36,50 €
Tomahawk vom Aktiv-Stallschwein von Kaliber Rahmpfifferlingen und Spätzle	28,50 €
Zanderfilet auf frischen Pfifferlingen mit Kräuterkartoffeln	22,90 €
Weißer Quark-Mousse frische Erdbeere & Schokolade	5,80 €

Wir beziehen unser Fleisch aus der Region

Unser Fleisch kommt aus guten Händen. Wir beziehen es vom Fleischer-Handwerksbetrieb Kalieber in Lastrup. Hinter Kalieber steckt traditionelles, ehrliches Fleischerhandwerk. Wertschätzung für das Tier, seine Haltung, seine Schlachtung, die ganzheitliche Verarbeitung und das daraus entstandene Lebensmittel stehen hier an erster Stelle.

Kalieber arbeitet mit traditionellen Nutzierrassen und alternativen Haltungskonzepten. Hier darf ein Tier noch Tier sein.

Das Ergebnis sind Fleisch- und Wurstwaren, die absoluten Genuss versprechen.

Diese können Sie nicht nur bei uns genießen, sondern auch bei Ihnen zu Hause:



Kalieber Meat Point

Ab August bekommen Sie bestes Fleisch für Ihren privaten Genuss und Ihre Grillparty zu Hause bei uns am Meat Point von Kalieber - und das zu fairen Einzelhandelspreisen.