

lausBUBs'

♥ kleiner tante emma laden ♥

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag bis Montag von 17.00 bis 20.00 Uhr

WO FINDET IHR UNS?

Gaststätte „Zum Lausbub“
Friedrich-Ebert-Straße 29
69214 Eppelheim

Vorbestellungen sind im Moment unter 06221-7576717
zu unseren Öffnungszeiten oder per Mail unter
info@zumlausbub.de (Bestätigung nötig) möglich.



lausBUBs' idee...

VORBEREITETE LEIBGERICHTE ZUM SCHNELLEN & EINFACHEN SELBSTERWÄRMEN

ZEITSPAREND & SCHNELL
FRISCH ZUBEREITET & REGIONAL
EINFACH LECKER & 100% SELBSTGEMACHT
ESSEN WIE BEI OMA – KINDERLEICHTE ZUBEREITUNG
IHR WISST WAS DRIN IST – KEIN CONVENIENCE ...
UND TROTZDEM LANGE HALTBAR
AUF VORRAT EINKAUFEN – EINFRIEREN MÖGLICH
IHR VERMEIDET DAS WEGSCHMEIBEN VON LEBENSMITTEL

Keine Zeit zum Selbstkochen, aber brutal Bock auf ein deftiges Schmorgericht, welches extrem viel Zeit in Anspruch nehmen wird?!
Oder ihr wollt eurer lieben Oma bzw. liebem Opa eine Freude machen und eines unserer leckeren Gerichte vorbeibringen, weil sie selbst nicht mehr die Möglichkeit haben ihr „Leibgericht“ selbst zu kochen?!
Alle Gerichte bekommt ihr von uns eingeschweißt und sind dadurch im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar.
Außerdem ist ein Einfrieren der Vakuumprodukte über 6 Monate möglich.
Immer solange der Vorrat reicht.



lausBUbs' tante emma laden

SCHMORFLEISCHGERICHTE ZUM SELBSTERWÄRMEN

IM VAKUUMBEUTEL (Vakuumbbeutel max. 15 bis 20min in siedendes Wasser legen)

Portion Kalbsbäckchen mit Wurzelgmüse und Rotweinjus
(passende Beilage Spätzle, Serviettenknödel oder Kartoffelpüree) 9,50€

Portion Boeuf Bourguignon (französisches Schmorgericht vom Rind)
(passende Beilage Spätzle, Serviettenknödel oder Kartoffelpüree) 9,00€

Portion Schäufole vom Schwein mit sauren Bohnen
(passende Beilage Spätzle, Serviettenknödel oder Kartoffelpüree) 7,50 €

Portion Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Einlage und Soße
(passende Beilage Spätzle, Serviettenknödel oder Kartoffelpüree) 8,00€

Portion Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt an Kohlgemüse und
Soße (passende Beilage Spätzle, Serviettenknödel oder
Kartoffelpüree) 7,50€

VEGETARISCHES UND BEILAGEN ZUM SELBSTERWÄRMEN

IM VAKUUMBEUTEL (Vakuumbbeutel max. 10min in siedendes Wasser legen)

Portion Kohlroulade mit Grünkern gefüllt an Kohlgemüse
(passende Beilage Spätzle, Serviettenknödel oder Kartoffelpüree) 7,50€

Portion Käsespätzle mit handgeschabten Spätzle 7,50€

Portion hausgemachte Serviettenknödel 4,50€

Portion handgeschabte Spätzle 4,50€

Portion hausgemachtes Kartoffelpüree 3,00€

Portion hausgemachtes Rotkraut 3,50€

LECKERES SELBSTGEMACHTES AUS DEM GLAS

Hausgemachter Limetten-Minz-Sirup
(zum Mischen mit Prosecco oder Wasser) 0,25l/4,50 €

Hauseigenes Apfelchutney
(für Salate, Ziegenkäse und Gegrilltem) 150g/4,50 €

Hausgemachte Apfelvinaigrette
(zum Verfeinern eurer Salate) 0,25l/4,00 €

Hausgemachtes Walnusspesto
(für eure Pasta...je nach „Gusto“) 200g/4,00 €

