



SCHNITTCHEN & BRÖTCHEN

BELEGTE BRÖTCHEN MIT DEKO

Frischer Aufschnitt, Mett, Schnittkäse, Fleischsalat, Eiersalat	
Weizenbrötchen, halb	1,70 € / Stück
Körnerbrötchen, halb	2,10 € / Stück
Dauerwurst, Salami	
Weizenbrötchen, halb	1,90 € / Stück
Körnerbrötchen, halb	2,30 € / Stück
Bratenaufschnitt, Kochschinken	
Weizenbrötchen, halb	1,90 € / Stück
Körnerbrötchen, halb	2,30 € / Stück
Rohschinken, Weichkäse	
Weizenbrötchen, halb	2,20 € / Stück
Körnerbrötchen, halb	2,60 € / Stück

SCHNITTCHEN MIT DEKO

Frischer Aufschnitt, Mett, Schnittkäse, Fleischsalat, Eiersalat	2,25 € / Stück
Dauerwurst, Salami	2,25 € / Stück
Bratenaufschnitt, Kochschinken	2,25 € / Stück
Rohschinken, Weichkäse	2,25 € / Stück
Fisch (Lachs, Forelle)	3,00 € / Stück



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM.

Einblicke, Neuigkeiten und Genussideen.

@FLEISCHEREIKUEHN



SUPPEN & EINTÖPFE

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	10,00 € / Liter
Rinder- oder Hühnerkraftbrühe A, C, D mit Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln	12,00 € / Liter
Gemüsecremesuppe A, D mit Kräuter-Croûtons	10,00 € / Liter
Lauchcremesuppe B mit Hackfleisch	12,00 € / Liter
Erbseintopf 1, 4, D mit Wiener Würstchen	11 € / Liter, Wiener 1,25 € / Stück
Gulaschsuppe 1, D mit Paprika und Champignons	12 € / Liter
Vegetarischer Gemüseintopf D	10 € / Liter



MEHR ENTDECKEN?

Scanne den QR-Code und besuche uns online.



DESSERT

Schokomousse 3, B mit Kirschgrütze	4,00 € / p.P.
Duett von weißer und dunkler Schokomousse 3, 5, B mit Eierlikör und Sahne	4,75 € / p.P.
Panna Cotta 5, B mit Waldfruchtkompott	4,50 € / p.P.
Quarkspeise B mit Obstsalat	3,50 € / p.P.
Grießcreme A, B auf Fruchtkompott (saisonal)	3,50 € / p.P.
Rote Grütze 3, B mit Vanillesauce	3,50 € / p.P.
Roter oder grüner Wackelpudding 3, B mit Vanillesauce	3,25 € / p.P.
Tiramisu 3, A, C, B	5,25 € / p.P.
Erdbeer-Tiramisu (saisonal) A, B, C	5,95 € / p.P.
Weißer Mousse B mit marinierten Erdbeeren (saisonal)	4,50 € / p.P.
Crème von weißer Schokolade mit Thymian B mit marinierten Erdbeeren (saisonal andere Früchte)	3,95 € / p.P.

INFORMATIONEN ALLERGENE

1 mit Konservierungsstoffen | 2 mit Geschmacksverstärker
3 mit Süßungsmittel Saccharin | 4 mit Phosphat
5 mit Alkohol | 6 geschwärzt

A Weizen | B Milch/Laktose | C Ei | D Sellerie | E Senf
F Fisch | G Sesam | H Schalenfrüchte | I Soja
J Weichtiere/Muscheln | K Nüsse

p.P. = pro Portion



SO EINFACH IST ES

Wähle aus verschiedensten regionalen Vor-, Haupt- und Nachspeisen und stelle dein perfektes Menü für deine Feier zusammen.



Du wählst aus.

Stelle dein persönliches Menü aus unserem vielfältigen Angebot ganz nach deinen Wünschen zusammen.



Wir beraten dich.

Wir beraten dich kostenfrei bei deiner Auswahl und du bekommst innerhalb von 48 Std. ein individuelles Angebot.



Wir bereiten zu.

Unsere Köche bereiten deine Gerichte frisch mit regionalen Zutaten und ganz viel Liebe zu.



Wir bringen es.

Am Tag der Veranstaltung bringen wir dir die ausgewählten Gerichte zur Location. Natürlich kannst du deine Bestellung auch selber abholen.

GUT ZU WISSEN

Alle Preise sind Abholpreise und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zu unserem Catering bieten wir dir auf Wunsch auch einen Grillanhänger – mit oder ohne Personal – an. Außerdem verleihen wir Geschirr und stellen praktische Warmhaltebehälter zur Verfügung.



Stand: September 2026 / Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.



CATERING & PARTYSERVICE



Unser Genuss-Erlebnis für jeden Anlass!

Traditionsfleischerei Matthias Kühn GmbH

Spenger Str. 353 • 32130 Enger
Tel.: 05225-859913 • info@fleischereikuehn.de
www.fleischereikuehn.de



FINGERFOOD

Datteln im Speckmantel 1 2 Stück am Spieß	1,25 € / Spieß
Käsespieß mit Weintrauben B	0,85 € / Stück
Chickenfingers im Sesam-Mantel G, I	1,50 € / Stück
Caprese im Glas B (Tomate Mozzarella Basilikum)	3,75€ / Glas
Avocado-Apfel-Tatar mit Mozzarella B	5,75 € / Glas
Bunter Linsensalat im Glas H mit Hähnchenspieß	5,75 € / Glas
Kartoffel-Senf-Salat im Glas A, E mit Minifrikadellen-Spieß	4,25 € / Glas
Tandoori-Hähnchen-Bacon-Spieß 1, E auf gehacktem Salat im Glas	4,25 € / Glas
Gegrilltes Gemüse B mit Ziegenkäsecreme im Glas	4,50 € / Glas
Gurken-Lachs-Tatar im Glas F	5,50 € / Glas
Geflügel-Curry-Salat im Glas 3, E	3,85 € / Glas
Mediterraner Salat im Glas J mit Garnelenspieß	5,75 € / Glas
Pizza-Blätterteig-Schnecken 1, 4, A, C mit Schinken oder Salami gefüllt	0,95 € / Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum B	1,50 € / Stück
Falafel-Spieß mit Kirschtomaten H vegetarisch	1,85 € / Stück
Partyfrikadellen A, C	0,80 € / Stück
Bolognese Törtchen 1,A, B, C mit Hackfleisch, Mais und Erbsen gefüllt	2,95 € / Stück



HAUPTSPEISE RIND

Zarter Rinderschmorbraten D aus dem Ofen	13,90 € / 2-3 Scheiben
Mediterraner Rinderbraten 5, D in Barolo geschmort	13,90 € / 2-3 Scheiben
Boeuf Bourguignon 5, D vom Weiderind mit Champignons und Wurzeln	13,00 € / p.P.
Ungarisches Gulasch D mit Paprika und Zwiebeln geschmort	12,95 € / p.P.
Klassisches Rindergulasch D mit Champignons	13,00 € / p.P.
Rinderroulade B, D mit getrockneten Tomaten und Feta gefüllt	8,90 € / Stück
Rinderroulade „klassisch“ 1, E mit Speck und Zwiebeln gefüllt	8,50 € / Stück
Kalbsbraten B, E in Dijonsenf-Rahm	14,90 € / 2 Scheiben

HAUPTSPEISE VEGETARISCH

Frische Gnocchi 1, A, C, H mit mediteranem Gemüse und Pesto Rosso	6,95 € / p.P.
Veggie-Curry, mit Joghurt-Dip B, D	7,75 € / p.P.
Frische Pasta A, B, C mit Steinpilzen und Ricotta-Sauce	8,95 € / p.P.
Buntes Rübchen Gratin B, D, K mit Ricotta-Thymian-Bechamel, Parmesan und Haselnüssen,gebratenem Weißkohl und Selleriesalz	6,25 € / p.P.
Asia-Nudelpfanne A, I mit Champignons, Paprika und Lauchzwiebel	7,95 € / p.P.
Asia-Reispfanne A, I mit Champignons, Paprika und Lauchzwiebel	6,95 € / p.P.
Vegetarische Gemüselasagne Italia A, C, G (Aubergine, Zucchini, Tomate, Champignons)	6,50 € / p.P.



HAUPTSPEISE SCHWEIN

Schweineschnitzel A, C paniert und gebraten	2,95 € / Stück
Schweinebraten, geschmort D	10,90 € / 2-3 Scheiben
Schweinekrustenbraten, aus dem Ofen	7,50 € / 2 Scheiben
Backschinken 1 gepökelter und geräuchert	7,90 € / 2 Scheiben
Mini-Haxe, gebacken 1, 4	4,75 € / Stück
Schweinefilet lang gebraten mit Rosmarin	12,90 € / p. P.
Schweinefiletmedaillons B in Gorgonzolasauce	13,90 € / 3 Medaillons
Schweinefiletmedaillons 5, B in Champignonrahmsauce	12,90 € / 3 Medaillons
Saltimbocca vom Schwein 1	12,90 € / 3 Medaillons
Tranchen vom Schweinefilet 5, B	13,00 € / 3 Medaillons
	mit Parmaschinken und Salbei an Thymiansauce in Portweinrahmsauce

HAUPTSPEISE GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet B 2 halbe, in Zwiebel-Sahnesauce im Ofen gebacken	5,25 € / p.P.
Hähnchengeschnetzeltes 3, B, D, E in Curry-Kokosrahm mit Aprikose	8,95 € / p.P.
„Piccata Milanese“ A, B, C in Parmesan-Eihülle gebratene Hühnerbrust an Tomatensauce	5,95 € / Stück
Hähnchenschnitzel mediterran in Kräuter-Marinade gebraten	3,25 € / Stück
Hähnchenschnitzel klassisch, A paniert und gebraten	3,10 € / Stück
Hähnchenschnitzel Mandel A, H in Mandelpanade gebraten	3,20 € / Stück



FISCH

Norwegisches Lachsfilet B in Folie gegart mit Limetten, Tomaten und Dill an Buttersauce	17,50 € / p.P.
Gebratene Lachsfilet-Tranchen 3, B, D, E auf mariniertem Blattspinat mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Parmesan	17,95 € / p.P.

BEILAGEN

KARTOFFELN & CO.	
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	3,90 € / p. P.
Bratkartoffeln 1 mit Speck und Zwiebeln	4,25 € / p. P.
Rosmarinkartoffeln	3,50 € / p. P.
Salzkartoffeln	2,50 € / p. P.
Petersilienkartoffeln	2,80 € / p. P.
Kartoffelknödel A	1,50 € / Stück
Kartoffel-Steinpilz-Gratin B	5,50 € / p. P.
Kartoffel-Parmesan-Gratin B	4,25 € / p. P.
Kroketten	3,00 € / p. P.
Kartoffelpüree A, C optional mit geschmorten Zwieblen	3,00 € / p. P.
Spätzle A, C	3,75 € / p. P.
Bandnudeln A, C	3,75 € / p. P.
Reis	2,50 € / p. P.
Apfel-Rotkohl	3,50 € / p. P.
Sauerkraut 1 mit Speck oder Ananas	3,50 € / p. P.
Gebratene Champignons mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten	4,00 € / p. P.



GEMÜSE

BELIEBTE KOMBINATIONEN	
No. 1 – Klassisch westfälisch 1, B Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren, grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln	3,50 € / p. P.
No. 2 – Feines Frühlingsgemüse B Mairübchen, zweierlei Möhren, grüne Bohnen (saisonal)	4,95 € / p. P.
No. 3 – Edles Spargelragout B Kohlrabi, Erbsen, weißen Spargel, Brokkoli (saisonal)	5,50 € / p. P.
No. 4 – Deftig 1, B Rosenkohl in Speckbutter, Blumenkohl, grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, zweierlei Möhren	4,50 € / p. P.
GEMÜSE NACH WAHL	
Frühlingsgemüse B in Kräuterbutter (zweifarbige Karotten, Kohlrabi und Erbsen)	3,50 € / p. P.
Französisches Pfannengemüse B zweifarbige Karotten, Paprika, Brokkoli, Lauch-und Silberzwiebeln in Kräuterbutter gebraten	3,75 € / p. P.
Zweierlei Bohnen (weiße und grüne) tomatisiert mit frischen Kräutern	3,50 € / p. P.
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne (Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons und Kirschtomaten)	4,95 € / p. P.
Grünkohl 1, E, A deftig zubereitet, (saisonal)	5,00 € / p. P.