

Hereford:

Bovsteg	145,-	(pr. kg.)
Bovsteak	185,-	-
Culotte	250,-	-
Cuvette	230,-	-
Engelsk bøf af tyksteg	295,-	-
Entrecôte	295,-	-
Flank Steak	195,-	-
Gl. dags oksesteg af tykkam el. bov	145,-	-
Hakket oksekød	110,-	-
Hjerte, lever, tunge, oksehale	80,-	-
Højrebskoteletter	315,-	-
Kraftben	35,-	-
Kæber	140,-	-
Lårtunge	145,-	-
Minutbøf	195,-	-
Mørbrad	435,-	-
Nyretapper	260,-	-
Osso Buco	115,-	-
Rib Eye steak	315,-	-
Roastbeef	195,-	-
T-bone steak	315,-	-
Tværreb	95,-	-
Short ribs	115,-	-
Spidsbryst	160,-	-
Spegepølse	195,-	-
Wiener schnitzler	245,-	-
¼ eller ½ ko, på krogen	90,-	-

Kanin:

1/1 kanin, frossen	140,-	pr. kg.
Garvet kaninskind	140,-	pr. stk.

Lam:

Bov	175,-	(pr. kg.)
Coulotte	225,-	-
Hakket lammekød	130,-	-
Hjerte/lever/nyre	60,-	-
Koteletter	190,-	-
Kølle	195,-	-
Mørbrad	250,-	-
Ribben	50,-	-
Rygekoteletter	225,-	-
Slag	100,-	-
Spareribs	100,-	-

Rådyr, dådyr og krondyr kan bestilles til levering i efteråret.

Rådyr:

Bov	110,-	(pr. kg.)
Hakket rådyr	70,-	-
Hjerte, lever	50,-	-
Kølle	145,-	-
Ryg	170,-	-

Dådyr:

Bov	110,-	(pr. kg.)
Hakket dådyr	70,-	-
Hjerte, lever	50,-	-
Kølle	145,-	-
Ryg	170,-	-

Krondyr:

Culotte	180,-	(pr. kg.)
Hakket krondyr	100,-	-
Hjerte, lever	50,-	-
Ryg	245,-	-