

25. & 26. Dezember 2024

Weihnachtsmenü

Kürbiscreme-Suppe
Kürbiskernöl, Brotcroutons

Französische Maishähnchenbrust
Trüffelrahm Sauce, Ratatouille-Gemüse und Kartoffelpüree

oder

Norwegisches Lachsfilet an Safran-Senf-Dillsauce
Ratatouille Gemüse, Kartoffelpüree

oder

Steak vom Eifeler Schweinerücken
Trüffelrahm Sauce, Ratatouille-Gemüse, Kartoffelpüree

Schattenmorellen und Zwetschgen
eingelegt in Rotwein mit Walnusseis

3-Gang Menü mit

Maishähnchenbrust: 32,50 €
Lachsfilet: 34,50 €
Eifeler Schweinerücken: 31,50 €

Weihnachten á la carte

Gemischter Salat
Rotkraut, Karotten, Tomaten, Gurke
hausgemachtes Dressing

6,00 €

Kürbiscreme Suppe
Kürbiskernöl, Brotcroutons

7,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Salatgarnitur und Parmesan

12,80 €

Französische Maishähnchenbrust
Trüffelrahm Sauce, Ratatouille-Gemüse, Kartoffelpüree

22,50 €

Norwegisches Lachsfilet
Safran-Senf-Dill Sauce,
Ratatouille-Gemüse, Kartoffelpüree

23,50 €

Steak vom Eifeler Schweinerücken
Trüffelrahm Sauce, Ratatouille-Gemüse, Kartoffelpüree

21,00 €

Linsenrisotto à la Reza (vegetarisch)
Cherrytomaten, Parmesanraspeln

14,00 €

Dessert

Affogato - Vanilleeis und Espresso 3,80 €

Schattenmorellen, Zwetschgen eingelegt in Rotwein
mit Walnusseis 5,80 €

Kinderteller

Schnitzel mit Pommes und Gemüse 9,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse 6,50 €



Silvestermenü

Carpaccio vom Rind
Rucola-Salat mit Parmesan und Pinienkerne

Zitronengrass-Curry-Suppe
mit Flusskrebs-Einlage

Norwegischer Lachs mit Zwiebel-Senf-Kruste
Babyspinat, Safransauce

Wachtelbrust
Trüffelrahm, Belugalinsen

Kalbsfilet und Lammkrone mit Kräuterkruste
Balsamico Jus, Erbsenpüree, Gemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Vanilleeis garniert

Ein Glas Sekt zum Jahreswechsel

Menüpreis: 79,50 Euro

Beginn: 18:00 Uhr