



25. & 26. Dezember 2026
Weihnachtsmenü

Kürbis-Tomatencreme Suppe
Kürbiskernöl, Brotcroutons

Französische Maishähnchenbrust
an Trüffelrahmsauce, Ratatouille-Gemüse und Kartoffelpüree

oder

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

oder

Steak vom Eifeler Schweinerücken
Trüffelrahmsauce, Ratatouille-Gemüse, Kartoffelpüree

Eingelegte Zwetschgen mit Bourbon Vanilleeis und Sahne

3-Gang Menü mit

Maishähnchenbrust:	33,50 €
Steak v. Eifeler Schweinerücken:	34,50 €
Lachsfilet:	36,50 €

Weihnachten á la carte

Gemischter Salat
Rotkraut, Karotten, Tomaten, Gurke
hausgemachtes Dressing

6,00 €

Kürbis-Tomatencreme Suppe
Kürbiskernöl, Brotcroutons

7,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Salatgarnitur und Parmesan

13,80 €

Französische Maishähnchenbrust
Trüffelrahmsauce, Ratatouille-Gemüse, Kartoffelpüree

22,50 €

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

24,50 €

Steak vom Eifeler Schweinerücken
Trüffelrahmsauce, Ratatouille-Gemüse, Kartoffelpüree

22,50 €

Linsenrisotto à la Reza (vegetarisch)
Gemüse und Parmesanraspeln

14,00 €

Dessert

Affogato (Vanilleeis und Espresso)	3,80 €
Eingelegte Zwetschgen mit Bourbon Vanilleeis und Sahne	6,50 €

Kinderteller

Schnitzel mit Pommes und Gemüse	9,00 €
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	6,50 €

Happy New Year
2027

Silvestermenü

Scampi-Avocado Mix
mit Frisée Salat

Weißer Tomatenschaum Suppe

Gänseleber auf Apfelsalza
Portweinjus, Brioche

Wolfsbarsch
auf Artischocken-Tomaten-Gemüse

Zitronen-Sorbet

Kalbsfilet und Lammkrone mit Kräuterkruste
Balsamicojus, Erbsenpüree, Gemüse

Käse-Brett garniert
wird im Restaurant auf einen Tisch gestellt, Selbstbedienung

Ein Glas Sekt zum Jahreswechsel

Menüpreis: 89,50 Euro

Beginn: 18:00 Uhr

Ende: 01:00 Uhr