

Advents - Lunch 2017



Sonntag, 03. Dezember, 1. Advent ab 11:30 Uhr und
Sonntag, 17. Dezember, 3. Advent ab 11:30 Uhr



Aperitif ohne Alkohol:
Cocktail "Holy Berry" mit Cranberries
und Williams 0,2l 4,50 €

Hausgebackenes Brot und Landbutter

Hausgemachtes Niederrheinische Gänseleberparfait mit Holzäpfel und Buchteln

Schmalz - Croutons mit hausgeräuchertem Hirschschinken und Kren

Perlhuhnterrine mit getrüffeltem Sellerie-Rahm-Salat

Avocado - Lachs - Sandwich mit Ingwer, Chili und Limone

Rot - Garnelen-Törtchen auf Blätterteig mit Zuckerschoten

Austern, St. Vaast, Marennes - Austern, Oleron, auf Eis

VEGETARISCHES :

Heidepilz- Kartoffel-Rahmsuppe

Gratinierte Rosmarin - Farinata mit Orangen - Chutney

Sauerkraut - Birnen - Strudel in Wallnuß-Brioche

Granat - Apfel - Fenchel - Salat mit orientalischen Gewürzen

Süßsaurer Bulgur - Kürbis - Salat mit Korinthen

Salat von dreierlei Erdäpfeln mit Baumpilzen und Linsen

HAUPTGERICHTE :

Hunsrück Hirschragout in Preiselbeersauce, Wintergemüsen und Semmelknödel

UND

Eismeer Forellenfilets mit Krustentiersauce, Lauchgemüse und Tagliatelle

UND

Hausgemachte Schafskäse und Mangold - Ravioli in Paprikasalsa
(vegetarisch)

DESSERTS :

Gefüllte kleine Bratäpfel mit hausgemachtem Zimteis

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanille- Flansauce

Dornfelder Rotweincreme auf Schokoladen - Muffin

Orangen - Panna - Cotta mit Kumquat und Datteln

Aus unserer Patisserie Butter - Christstollen und Weihnachtsgebäck

39,00 €

Kinder bis 6 Jahre Speisen von obigem Büfett frei, von 7 bis 12 Jahre Speisen von obigem Büfett zu 20,00 €, jeweils in Begleitung Ihrer Eltern.

Rechtzeitige Tischreservierung unbedingt erforderlich. Tel.: 02162-97 01 50
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.