

Hinweis: Diese Karte gilt nur am 1. und 2. Weihnachtstag

Festtagskarte

Wir wünschen Ihnen Frohe Weihnachten 2024
und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2025

Unser Festtagsmenü

Crèmesuppe von rosa Champignons

mit Crème double

X X X

Gebratenes Seeteufelfilet

mit Safransauce, Blattspinat mit Sesam,
und Pariser Kartoffeln

ODER

Zartes Ragout vom Eifeler Reh

mit Steinpilzen in Johannisbeer-Rotwein-Sauce,
hausgemachtes Apfelrotkraut und Serviettenklöße

X X X

Feine Apfel-Zimtcrème

mit Crème de Cassis

Preis pro Person € 49,50

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Feldsalat

€ 16,50

mit Haselnusskernen in Zimt-Orangen-Dressing
und bergischer Rauchforelle

Roastbeef - rosa gebraten -

€ 19,80

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Flammkuchen

€ 12,80

„Winzer Art“

Speck und Zwiebeln

Vegetarisch

Weichkäse, Paprika Mais

Suppe

Crèmesuppe

€ 7,90

von roten Linsen und Curry

Kokos-Sahnehaube

Hauptgerichte

Gnocchi € 19,80

in Mandel-Pesto
und Kräuterseitlingen, Tomaten und Büffelmozzarella

Zanderfilet „Hofmeister“ € 31,00

mit Kräuterbutter und Pellkartoffeln

Wiener Kalbsschnitzel € 27,50

mit hausgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
und Preiselbeeren

Argentinisches Rumpsteak € 33,50

in grüner Pfeffer-Rahmsauce
Bohnen-Speckbündel und Kartoffel-Spalten

Schweinefilet € 28,00

mit Pflaumen auf Rucola und Parmesan,
Speckkartoffeln

Rehrücken € 38,50

mit Steinpilzen in Glühweinsauce,
hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelkrusteln

BEILAGENÄNDERUNG € 1,00

- ZU ALLEN FISCH- UND FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR
IHNEN GERNE EINEN BEILAGENSALAT € 3,50 -

Desserts

Affogato

€ 5,90

Feinster Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

+ Schuss Amaretto, Rum oder Whiskey

€ 2,00

Feine Apfel-Zimtcrème

€ 8,50

mit Crème de Cassis

Hausgemachte Crème Brulée

€ 7,50

mit Frucht