

Weihnachtskarte 2025

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Maultasche, Markklößchen und Gemüse 8,50€

Cremesuppe von Waldpilzen mit Croûtons und Steinpilzöl 9,50€

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Olivenöl und Rucola 16,50€

Wildkräutersalat mit Bergischer Räucherforelle, Rote Bete und Apfel 15,50€

Rapunzel-Salat in Kartoffeldressing mit Trüffelhührei 16,50€

Hauptgang

Gefülltes Landschweinschnitzel (Schinken, Bergkäse und Schmorzwiebeln)

Kartoffelkroketten und kleiner Salat 24,50€

Wienerschnitzel vom Bauernhof Kalb mit Preiselbeeren

Wirtshaus Pommes und kleiner Salat 34,50€

Argent. Angus Rumpsteak (200g) unter der Senf-Zwiebelkruste

Wirtshaus Pommes und kleiner Salat 34,50

Ragout vom Rotwild mit gebratenen Pilzen

Rotweinbirne und Butterknöpfle 29,50€

Bömlö-Lahchsfilet auf Kartoffel-Selleriecreme

junger Blattspinat und Nussbutter-Hollandaise 30,00€

Ofenfrische Hafermast-Gänsekeule

mit Marzipanapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße dazu Orangen-Gänsejus 33,50€

Vegetarische Steinpilz-Ravioli auf cremigem Lauchgemüse 24,50€

Herzogenhofsalat mit kurzgebratenem Yellow-Fin-Thunfisch

mit Sesam und Sweet-Chili 28,50€

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffel-Trüffelpüree und Rahmkohlrabi 29,50€

Dessert

Lebkuchen-Schokoladenmousse mit Vanilleschaum 10,00€

Amaretto Panna Cotta mit Caramel und Haselnusskrokant 9,00€

Grand Marnier Parfait auf Himbeermark 12,00€

Liebe Gäste, bitte haben sie Verständnis das wir keine beilagen Änderungen
heute vornehmen können. Vielen Dank.

Silvester Menü 2025

**Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch
Wakame, Rettich und Avocado**

Feine Champignon-Kresse-Suppe

**Kalbsrückenmadailon
in Oliven-Kräuterkruste
junger Spinat und Kartoffel-Selleriecreme dazu Portweinjus
oder
Bömlo-Lachfilet in Crevetten-Hummersauce
junger Spinat und Kartoffel-Selleriecreme
oder
Vegetarische Steinpilz-Ravioli
auf Lauchgemüse und Grana Padano**

Grand Marnier Parfait mit Himbeer dreierlei

**Beginn für alle Gäste ist um 18 Uhr mit einem Sektempfang
vor der Türe.**

Ende der Veranstaltung 22.30 Uhr

Preis pro Person 69Euro inkl. Sektempfang