



Weihnachtsmenü 2024

**Am 25. und 26. Dezember 2024
verwöhnen wir Sie wieder mit
unseren Menüs in 4 Gängen
zum Preis von € 85,00 pro Person inkl.
einem Glas Sekt vom Sektgut St.
Laurentius aus Leiwen zum Empfang.**

**Ihr 4-Gang Menü können Sie sich
individuell zusammenstellen.**

**Wir wünschen besinnliche Stunden im
Kreise Ihrer Liebsten.**

Vorspeisen

Tatar von der Karotte

Schalotten | Kapern | Cornichons | gebeiztes Eigelb

Mille Feuille von gelber & roter Bete

Burrata | Pistazienpesto | Birne

Zweierlei von der Landente

Törtchen und geräucherte Brust
Cassis | Feldsalat | Kartoffeldressing

Geräucherter Label Rouge Lachs

Erbsen-Apfelcreme | Sanddorn
Buttermilch | Kräueröl

Zwischengang

Maronensuppe

gebackener Ziegenkäse oder
-karamalisierte Perlzwiebeln (vegan)-

Stunden-Ei

Blattspinat | Kartoffelcreme | Parmesanschaum

Rinderkraftbrühe

Tafelspitz-Ravioli



Am grünen Kranz die Kerze brennt,
Beginn der Weihnachtszeit.

Das Licht in unser Herz eindringt,
es schlägt in stiller Freud.

Ein Zauber auf den Menschen liegt,
der Kummer, Zank und Leid besiegt
und Hoffnung macht sich breit:

Auf Frieden allezeit.

- Anita Menger -

Hauptgang

Roulade vom Wirsing

Champignon-Morchelsauce | Grünkern
Walnüsse | Brokkoligemüse

Hausgemachte Roulade vom Eifelrind

Schmorsauce | Rahmwirsing
gebackener Kartoffelstampf

Tranchen vom Kalbstafelspitz

Morchelrahmsauce | geschmortes Gemüse
Herzoginkartoffeln

Confierte Entenkeule

Orangensauce | Kirschbierrotkohl
Kartoffelknödel

Filet von der Lachsforelle

Grapefruit Beurre blanc | Weißkohlrisotto
wilder Brokkoli

Dessert

Mousse von belgischer Schokolade

Punschbeeren

Geeister Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster

Bratapfelparfait

Baumkuchenmantel

