

Unsere Festtagsmenüs



*Westfälische Festtagssuppe
mit Blumenkohl, Eierstich
und Klößchen*



Menü 1

*Zartes Rind- und Hühnerfleisch
aus dem Sudkessel, überzogen mit
einer leichten Zwiebel-Sahnesoße
31,40 €*



Menü 2

*Lachsfilet auf Spitzkohl-Möhren-Gemüse
mit Meerrettich-Senf-Soße
34,90 €*



Menü 3

*Gegrillte Hähnchenbrustfilets
auf Apfel-Calvados-Soße
mit Cranberries
29,20 €*



Menü 4

*Die Beste von der Weihnachtsgans...
Mit Honig glasierte Gänsekeule
an Backpflaumensoße
34,90 €*





Menü 5

*Schweinemedallions „Landhaus Art“
auf einer Waldpilz-Rahmsoße
mit rosa Beeren*
33,20 €



Menü 6

*Saftiger Braten vom hiesigen Wildschwein „Schwarzwälder Art“
auf Wacholder-Rahmsoße
mit Schattenmorellen*
37,50 €



Menü 7

*Vegetarische Kürbis-Spätzle-Pfanne
mit Kürbis, Lauch, Champignons
und Käse-Creme Fraiche*
26,20 €



Menü 8

*Rumpsteak vom Angusrind „Friesen Art“
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons*
37,20 €



Menü 9

*Sauerbraten „Rheinische Art“ vom heimischen Rind
mit Rumrosinen*
32,50 €





Menü 10

„Big Angel“

*Zwei Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel
mit Erbsen und Möhren*

26,20 €



Menü 11

Kinderteller „Little Angel“

*Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
mit Erbsen und Möhren*

15,90 €

(für Kinder bis 12 Jahre)



*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen:
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
winterliches Gemüse und Blattsalate*



Dessert

Sahniges Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen

Herrencreme mit Rum

