



Unsere Festtagsmenüs



Westfälische Festtagssuppe
mit Blumenkohl, Eierstich
und Klößchen

Menü 1

Zartes Rind- und Hühnerfleisch
aus dem Sudkessel, überzogen mit
einer leichten Zwiebel-Sahnesoße
39,90 €



Menü 2

Lachsfilet auf Spitzkohl-Möhren-Gemüse
mit Riesling-Kräutersoße
44,50 €



Menü 3

Gegrillte Hähnchenbrustfilets
auf Apfel-Calvados-Soße
mit Cranberries
37,90 €



Menü 4

Von der Weihnachtsgans
Geschmorte Gänsekeule auf Orangensoße
mit Backpflaumen
48,90 €





Menü 5

Saftiger Braten vom Hirschkalb „Schwarzwälder Art“
auf Wacholder-Rahmsoße
mit Schattenmorellen

45,50 €



Menü 6

Schweinemedallions „Landhaus Art“
auf einer Waldpilz-Rahmsoße
mit rosa Beeren

39,90 €



Menü 7

Sauerbraten „Rheinische Art“ vom heimischen Rind
mit Rumrosinen

39,90 €



Menü 8

Rumpsteak vom Angusrind „Friesen Art“
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons

46,50 €



Menü 9

Gemüse-Kokos-Curry (vegan)
mit Kichererbsen, Paprika, Lauch, Tomaten
Rucola und Reis

35,90 €





Menü 10

„Big Angel“

Zwei Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel
auf Curryobstsoße

38,90 €



Menü 11

Kinderteller „Little Angel“

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
mit Erbsen und Möhren

(für Kinder bis 12 Jahre)

23,50 €



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



Dessert

Cremiges Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen
Herrencreme mit Rum

