

# Fest Menü

## Vorspeise

Kleiner gemischter Salatteller mit Antipastigemüse und Balsamico-Dressing

~

Rote-Bete-Suppe mit Crème fraîche

*Dazu reichen wir hausgemachtes Gänseschmalz mit Bauernbaguette*

## Hauptgang

Pikante-Hähnchenspieße mit einer Tomaten-Paprika-Sauce und Gnocchi

~

Gebratene Gänseleber auf Kartoffel-Apfel-Püree mit Zwiebeln und in Calvados gebratenen Apfelspalten

~

Großer gemischter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig  
dazu Balsamico-Dressing und Sonnenblumenkerne

**Menüpreis 22,90 €**  
nur Hauptgang 17,90 €

Schweineschnitzel „Onkel Jupp“ knusprig gebraten mit Pilzsauce dazu Pommes frites

~

Rinderroulade in Burgundersauce mit Kartoffelklößen und Rotkohl

~

Gebratenes Lachsfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce dazu Bandnudeln

~

Rheinischer Rinder-Sauerbraten mit Rosinen, Kartoffelklößen und Apfelkompott

~

Eifler-Rinder-Cheeseburger mit BBQ-Sauce belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomate und Essiggurke  
dazu Kartoffel-Wedges und Cole-Slaw-Salat

**Menüpreis 29,90 €**  
nur Hauptgang 24,90 €

## „Unser Winter-Highlight“

Gänsebraten an Maronen-Burgunderjus dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

~

Schweinemedallions mit frischen Champignons und Sauce-Hollandaise dazu Herzoginkartoffeln

~

Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Antipasti-Gemüse

~

Wildschweingulasch garniert mit Sahne und Preiselbeeren dazu Butterspätzle

~

Hirschbraten mit Pilzen dazu Kroketten und Williamsbirne mit Preiselbeeren garniert

**Menüpreis 37,90 €**  
nur Hauptgang 32,90 €

## Dessert

Mandarinen-Mascarpone-Creme mit Spekulatius

~

Bratapfel-Mousse mit Mandeln