

# Kleines Menue

*Amuse Bouche*

*Variation von der Räucherforelle  
Mousse / Tartar / Sülze / Apfel-Meerrettich  
wahlweise*

*Parfait von der Entenleber  
Brioche / Portweinfeige  
wahlweise*

*Creme Brûlée vom Ziegenkäse  
Lavendelblüteneis/ frittiertes Ruccola*

*Brust vom Fasan mit Ahornkruste  
Champagnerkraut / Kartoffelschnee / Trüffelrahm  
wahlweise*

*Pot-au-feu von Edelfischen  
Kardamon / Safran / Chili / Kürbis / Kartoffeln  
wahlweise*

*Angus Rinderfilet  
Haselnusskruste / Pommes Dauphine / Romanesco / Hagebuttenjus*

*Kleine winterliche Dessertvariation*

**69,50 Euro**

# Großes Menue

*Amuse Bouche*

*Variation von der Räucherforelle  
Mousse / Tartar / Sülze / Apfel-Meerrettich  
wahlweise*

*Parfait von der Entenleber  
Brioche / Portweinfeige  
wahlweise*

*Creme Brûlée vom Ziegenkäse  
Lavendelblüteneis/ frittiertes Ruccola*

*Essenz von der Weihnachtsgans  
Praline vom Gänseklein  
wahlweise*

*Aufgeschäumtes Maronensüppchen  
Hausgeräucherte Entenbrust*

*Cassis Sorbet*

*Brust vom Fasan mit Ahornkruste  
Champagnerkraut / Kartoffelschnee / Trüffelrahm  
wahlweise*

*Pot-au-feu von Edelfischen  
Kardamon / Safran / Chili / Kürbis / Kartoffeln  
wahlweise*

*Angus Rinderfilet  
Haselnusskruste / Pommes Dauphine / Romanesco / Hagebuttenjus*

*Kleine winterliche Dessertvariation*

**78,50 Euro**

*Restaurant  
Weinhaus „ Zur alten Schule „*

**Ihnen und Ihrer Familie  
ein  
gesegnetes Weihnachtsfest**



*Köln- Brück, im Dezember 2018*