

Weihnachtsmenü

ab 17.11.2021 | täglich ab 17:00 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Kürbis-Ingwer-Orangen-Cremesuppe

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

6,50 €

Carpaccio vom frischen Lachsfilet *hausgebeizt*

Feldsalat | Ziegenkäse | Feigen | Grüner Pfeffer | Feigensenf

13,50 €

Fleisch

Wildbratwurst aus der Eifel

Vermouth-Wirsing-Rahmgemüse | getrüffeltem Kartoffelstampf

16,50 €

Zarte Tranchen Barbarieentenbrust

Maronen | Rosenkohl | Kartoffelklöße | Orangen-Cranberrie-Jus

19,50 €

Boef bourguignon *vom Eifeler Schaufelstück*

Champignons | cremiger Polenta

16,50 €

Gänsekeule

Orangen-Apfel-Sauce | Kartoffelklößen | Preiselbeeren-Rotkohl

26,50 €

Eifeler Rinderfilet

Wacholder-Rahmsauce | Maronen | Rosenkohl | Haselnuss-Spätzle

29,50 €

Vegetarisch

Agnolotti alla Zucca

Kürbis | Mangold | Apfel | Pilze | Butter | Vermouth | Kürbiskerne

16,50 €

Fisch

Gebratener Pulpo

Tomaten-Mangold-Kürbis-Gemüse | getrüffeltem Kartoffelpüree | rote Paprika-Buttersauce

18,90 €

Arktischer Saibling

Spitzkohl | Kohlrabi | Vermouth | getrüffelter Kartoffelpüree | Pinot Grigio-Salbei-Schaum

22,90 €

Desserts

Hausgemachtes Weißes-Lebkuchenmousse

Glühweinbirne | Zimtsahne

7,50 €

LA VIE est bonngout Bratapfel

Amaretto-Butter-Rosinen-Marzipan | Eiscreme | Vanillesauce

7,50 €

Punsch

White Hot Chocolate

Haselnusslikör | Haselnuss-Sirup | Schokoladen-Sahne | Marshmallows

7,50 €

Apfel-Glühpunsch *(auch ohne Alkohol)*

Apfelsaft | Calvados | Peachlikör | Zimtstange | Ingwer | Sternanis

7,50 €

Eierlikör-Punsch *(mit Alkohol)*

Eierlikör | brauner Zucker | Weißwein | Zimtstange | Schlagsahne

7,50 €