

## **Weihnachtsmittags Menü 25. & 26. Dezember 2018**

### **Vorspeise zur Wahl Steinpilzcrèmesuppe**

mit frischem Majoran

**oder**

### **Feldsalatröschen**

mit Speck & Croûtons

an Kartoffeldressing

### **Hauptgang zur Wahl**

#### **Gebratenes Steinbuttfilet**

auf Champagnersauce dazu frischer

Blattspinat und Kartoffelstampf

**49,00 €**

#### **Seeteufelmedaillons**

auf Chablissauce mit Wurzelgemüse und

cremigem Wintertrüffel-Risotto

**46,00 €**

#### **Ofenfrische Eifler Landgans**

-kross gebraten-

mit Marzipanapfel, Rotkraut und

Kartoffelklößen in Zimtbutter

**42,00 €**

#### **Limousin Rinderfilet**

auf Barolo-Schalotten-Sauce,

dazu knackiges Gemüse und

überbackene Kartoffeln

**46,00 €**

#### **Eifler Kalbsrücken**

-am Stück rosa gebraten-

unter der Kräuterkruste an einer

leichten Pfeffersauce dazu knackiges

Gemüse und überbackene Kartoffeln

**46,00 €**

#### **Ardenner Rehrückenfilet**

-rosa gebraten-

an Preiselbeer-Pfeffer-Sauce mit

Rotkohlpüree, Rosenkohl

und getrüffeltem Kartoffelpüree

**49,00 €**

#### **Dessert**

##### **Lebkuchen-Parfait**

mit marinierten Zwetschgen und

Zimtcrumble