



Menüvorschläge:

I

Kartoffel-Lauchsuppe mit Brotroutons

Rheinischer Sauerbraten mit Preiselbeerrotkohl und Kartoffelkloß

Rote Grütze mit Vanillesauce

18,50 €

p.P.

II

Muschelcremesuppe mit Gemüsewürfel und Kräuter

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Roastbeef mit frischem Mandelbroccoli und Röstkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

22,50 €

p.P.

III

Kastaniensuppe mit Parmesanschaum

Schweinemedallions im Speckmantel gebraten in Portweinjus mit
frischem Marktgemüse und Kartoffelkrokette

Panna Cotta mit Himbeermark

20,50 €

p.P.

IV

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Spanferkelbraten mit frischen Marktgemüsen und Kartoffelgratin

Mousse au chocolat mit Krokantsauce

18,50 €

p.P.

V

Steckrübensuppe mit Speckstreifen

Rinderroulade auf eine Rotweinjus

Mit Erbsen-Kartoffelpüree

Gebackener Apfel mit Walnußeis

20,50€

p.P.

VI

Wildlachs aus der Orangen-Anisbeize mit grünem Spargel

Rehrücken und Hirschmedaillons mit Portweifeigen und Nüssen

Birnenstrudel und Rotweinbirne auf Williamssauce

26,50€

p.P.

VII

Essenz von Gänseklein mit Steinpilzschaum

Wolfsbarsch mit Gewürzkruste und Tahiti Vanille, Apfel Cous-Cous

Variation von Valrhonaschokolade, Schokoladorsorbet

24,50€

p.P.