

Unser Weihnachtsmenü @home!

**Gilt nur für Weihnachten! Abholung 22.-24.12 nach vorheriger Vereinbarung.
Letzte Bestellmöglichkeit Sonntag 13.12., bitte unbedingt per Mail bestellen!**

Menü

Vorspeise

Eglifilet aus der Mosel

**mit Rote Bete-Salat, Wachsbohnen süß-sauer und hausgemachtem Feigensenf
oder wahlweise**

Geflügelleberparfait vom Münsterländer Geflügel

mit Rote Bete-Salat, Wachsbohnen süß-sauer und hausgemachtem Feigensenf

2.Gang

Confiertes Kabeljau Filet

mit Linsenschaumsüppchen

Hauptgericht

Bauern-Entenbrust aus dem Bergischen

oder wahlweise

Rinderfilet-Medaillon

jeweils mit Rotkohlstrudel, Petersilienwurzelpüree und Gewürzorangenjuss

Dessert

Weißes Lebkuchenmousse im Glas

mit geliertem Birnenkompott und kleine Opéraschnitte

Menüpreis € 55,00

Vegetarische Variante

Honig-Senf Parfait mit Rote Bete-Salat

eingemachten Wachsbohnen süß-sauer und hausgemachtem Feigensenf

Linsenschaumsüppchen

mit Kartoffelcroutons und Ahornsirup-Creme Frâiche

Ragout von hiesigen Steinpilzen

mit Rotkohlstrudel und Petersilienwurzelpüree

Weißes Lebkuchenmousse im Glas

mit geliertem Birnenkompott und kleine Opéraschnitte

Menüpreis € 39,00