|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Vorspeisen  Kalt und Warm | | | | **€ pro Person** |
| Rehpastete mit Preiselbeeren und Zwiebelkonfitüre  Foie gras d´Óie an Zwiebelkonfitüre „Ardenaise“  Geflügelkroketten mit Tartaresoße(2St)  Scampis (4-5 Stück) an leichter Knoblauchcrème  Tortellini mit Frischkäse Trüffel Füllung  in Weißweinsoße mit Julienne Gemüse  Hausgemachte Ardenner Käsekroketten / 2 Stück  Göhltaler-Käsekroketten mit Tartaresoße (2St)  Schönefelder Waldpilzcrèmesuppe | | | | 3,25  7,50  4,00  6,25  6,25  4,00  5,00  4,00 |
| Beilagen | | | **€ pro Person** | |
| Warmes gemischtes Gemüse mit Sauce ‚Hollandaise‘  Bohnen-bouquet im Speckmantel  Birnen in Rotwein-jus  Gefüllte Kartoffeln „ Pommes Maccaire“  Gratin d’auphinois  Hausgemachte Kroketten  Kartoffelgratin mit Trüffel verfeinert | | | 3,50  3,75  3,25  3,50  3,00  3,00  4,00 | |
| Hauptgänge | € pro Person | | | |
| Hähnchenfilet an Madeira-Sauce  Gebratenes Entenfilet an Orangensauce  Sauerbraten nach Art des Hauses  Rehpfeffer an ‚Grand-veneur‘-Sauce  Perlhuhn „Supreme“ an Portweinsauce  Hirschkalbbraten an Preiselbeersauce  Hirschkalb´s Medaillons an Preiselbeersauce  Kalbsbraten an Echalotten-Estragon-Sauce  Kalbsmedaillon an Echalotten-Estragon-Sauce  Scampis an Knoblauch-Sahne-Sauce (8-10 Stück)  Schweinebäckchen (Carriellas) geschmort  á la flammande (in Biersoße) | 6,55  9,95  6,70  6,55  10,75  11,75  16,55  9,50  12,95  9,90  8,50 | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Dessert | **€ pro Person** |
| Mousse au Chocolat  Tiramisu  Eierlikör Créme  Wood-Berrry Tiramisu mit Spekulatius-Crumble | 3,20  3,20  3,25  3,50 | |

***Wir nehmen Ihre Weihnachtsbestellung gerne***

***bis Montag , den 16.12.2018 entgegen.***

***Bestellungen für Silvester bis Samstag, den 21.12.2018***