|  |  |
| --- | --- |
| VorspeisenKalt und Warm |  **€ pro Person** |
| Rehpastete mit Preiselbeeren und ZwiebelkonfitüreFoie gras d´Óie an Zwiebelkonfitüre „Ardenaise“Geflügelkroketten mit Tartaresoße(2St)Scampis (4-5 Stück) an leichter KnoblauchcrèmeTortellini mit Frischkäse Trüffel Füllung in Weißweinsoße mit Julienne GemüseHausgemachte Ardenner Käsekroketten / 2 StückGöhltaler-Käsekroketten mit Tartaresoße (2St)Schönefelder Waldpilzcrèmesuppe | 3,257,504,006,256,254,005,004,00 |
| Beilagen | **€ pro Person** |
| Warmes gemischtes Gemüse mit Sauce ‚Hollandaise‘Bohnen-bouquet im SpeckmantelBirnen in Rotwein-jusGefüllte Kartoffeln „ Pommes Maccaire“Gratin d’auphinoisHausgemachte KrokettenKartoffelgratin mit Trüffel verfeinert | 3,503,753,253,503,003,004,00 |
| Hauptgänge | € pro Person |
| Hähnchenfilet an Madeira-SauceGebratenes Entenfilet an OrangensauceSauerbraten nach Art des HausesRehpfeffer an ‚Grand-veneur‘-SaucePerlhuhn „Supreme“ an PortweinsauceHirschkalbbraten an PreiselbeersauceHirschkalb´s Medaillons an PreiselbeersauceKalbsbraten an Echalotten-Estragon-SauceKalbsmedaillon an Echalotten-Estragon-SauceScampis an Knoblauch-Sahne-Sauce (8-10 Stück)Schweinebäckchen (Carriellas) geschmort á la flammande (in Biersoße) | 6,559,956,706,5510,7511,7516,559,5012,959,908,50 |

|  |  |
| --- | --- |
| Dessert | **€ pro Person** |
| Mousse au ChocolatTiramisu Eierlikör CrémeWood-Berrry Tiramisu mit Spekulatius-Crumble | 3,203,203,253,50 |

 ***Wir nehmen Ihre Weihnachtsbestellung gerne***

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

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