

Unsere Weihnachts- und Silvestermenüs 2025

Begrüßungsaperitiv



Kartoffelschaumsuppe

mit Gemüsestreifen (vegetarisch)

Wildgulasch „á la Küchenchef“

34,80 €

mit Aachener Printensauce, Klöße, Rotkohl, Apfelkompott und Preiselbeeren

Rinderrouladen

35,80 €

mit pikanter Füllung, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Schweineschnitzel

29,80 €



mit frischen Champignons, Rahmsauce, Kartoffelkroketten und Salat mit Orangensahne

Gebratener Winterkabeljau

35,80 €

mit Kürbistamp, Holundersauce und Gurken in Sahne (kalt)

Schweinefilet „Berner Art“

36,80 €

mit Kartoffelkroketten, Bohnen, Champignons und Estragonrahm
dazu Blattsalat mit Orangensauce



Tournedos vom Rinderfilet

38,80 €

auf Whiskey-Sauce, Kartoffelkroketten, Bohnenbouquet und Grilltomate

Hausgemachte Krautwickel

28,80 €

mit geschwenkten Rosmarinkartoffeln (vegan)

Vegetarischer Nudelaufbau

32,80 €

mit Zucchini, Brokkoli, Paprika, Champignons in Sahne mit Käse überbacken

Hausgemachte Herrencreme

mit Schokosplitter und Cognacsahne (mit und ohne Alkohol)

Für Kinder



Penne mit Gemüsesticks und Tomatensauce 10,50€

Hähnchenschnitzel mit kandierten Möhren und Pommes
10,50€

Eis am Stiel

