

---

## Aperitif

---

Wintercocktail „Bratapfel“ – leckerer Apfelerwein mit einem Hauch Mandellikör	0,2l
BirnenZauber – hergestellt aus alten Bimensorten, mit erlesenen Gewürzen - ohne Alkohol	0,2l
RosaLinde – unser Rosésekt nach Méthode Traditionnelle	0,2l
Wellings Cremant, brut – „Unser Bester“ – Traditionelle Flaschengärung	0,2l
“Maria´s Traum“ – Cremant mit einem Hauch von Holunderblüte	0,2l
Champagner Deutz - Premier Brut – unsere beste Empfehlung	0,1l

---

## Grafschafter Menü

---



*Schaumsuppe von Pastinaken  
mit geröstetem Schinchenchips*



*Langsam gebratener Kalbstafelspitz  
mit Meerrettichsauce, gebratenen Pilzen  
jungem Gemüse und cremigem Kartoffelpüree*

**oder**

*Kress auf der Haut gebratenes Landerfilet  
mit Rieslingrahm  
mit Butterspitzkohl und Sesamkartoffeln*



*Dreierlei vom Winterapfel  
mit Creme, Kuchen und Eisparfait*

---

## Romantik Menü für Genießer

---

*Törtchen vom Reh-Parfait mit Cranberrys und Pistazien  
an kleinem Rapunzel in Himbeer-Balsamico-Dressing*



*Essenz von Rote Bete  
mit eigenem Ravioli*



*Filet vom Lander, in Milch pochiert  
dazu ein cremiges Graupenrisotto*



*Sorbet vom Winterapfel  
mit einem Hauch Minze*



*Rücken vom Hirsch  
im Crepesmantel, zart rosa gebratenen  
mit Sherryjus und frischem Wintergemüse  
dazu reichen wir Kartoffelgratin*



*Süße Variation im Winter  
mit Früchten, Beeren, Creme, Mousse und Eisparfait*



# Schweizer Hüttenabend!

**Jeden Donnerstag im Januar** - Neuenburger Fondue

Ein herzhaftes Käsefondue aus Greyerzer und Emmentaler, zubereitet mit einem spritzigen Weißwein und abgerundet mit Kirschwasser, dazu ofenfrisches Landbrot. Hinterher servieren wir Ihnen einen Obstler. Preis pro Person

14,50 €

---

## Unsere Weinempfehlung

---

07er	<b>Geheimrat Wegeler und Erben – Weißwein – Rheingau – trocken</b>	
	<b>Riesling</b> – Spätlese – Erzeugerabfüllung des Weingut Wegeler & Erben, Oestrich	0,2 l
	Ein hervorragende, trockene und elegante Spätlese aus dem Rheingau!	0,75 l
09er	<b>Wellings Rotling</b> – Roséwein – Franken – halbtrocken / fruchtig	
	<b>Rotling</b> – Qualitätswein – Erzeugerabfüllung Weingut zur Schwane, Volkach	0,2 l
	Ein halbtrockener Wein mit viel Frucht und samtigem Körper!	0,75 l
07er	<b>Wellings „Aufwind“</b> – Rotweincuvée – Rotwein – Pfalz – trocken	
	<b>Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</b> – Qualitätswein – Weingut Hensel	0,2 l
	Ein harmonischer, weicher und voller Rotwein aus der Pfalz!	0,75 l
08er	<b>Wellings „Allegro“</b> Rotweincuvée – Franken – trocken, fruchtig, samtig & weich	
	<b>Spätburgunder &amp; Zweigel</b> – Qualitätswein – Weingut zur Schwane, Volkach	0,2 l
	Ein runder, intensiver und sehr harmonischer Rotwein aus Franken!	0,75 l

---

## Leckere Kleinigkeiten

---

### Zweierlei von der Gänseleber

mit Apfelsüppchen und kleinem Rapunzelsalat

€

**Piccata von Zucchini mit Tomatenragout** -vegetarisch-  
auf frisch abgekochten Bandnudeln in leichtem Rahm

**Kaltes Roastbeef, zart rosa gebraten**  
mit Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln

---

## Vorspeisen

---

**Hausgemachtes Parfait vom Räucherlachs**  
mit Limetten-Sauerrahm und kleinem Wildblattsalat

**Törtchen vom Reh-Parfait** mit Cranberrys und Pistazien  
an kleinem Rapunzel in Himbeer-Balsamico-Dressing

**Winterliche Blattsalaten** in weißer Balsamicodressing -vegetarisch-  
mit karamellisierten Walnüssen und Trauben

---

## Suppen

---

**Schaumsuppe von Pastinaken**  
mit geröstetem Schinkenchips

**Essenz von Rote Bete**  
mit eigenem Ravioli

---

## Flammbierte Köstlichkeiten

Diese Gerichte bereiten wir ab zwei Personen gerne am Tisch für Sie zu!

---

### Flammbierte Riesengarnelen „Indische Art“

in Olivenöl, mit Cognac, Sahne und feinen Schalotten  
dazu reichen wir Butterreis und gartenfrische Blattsalate

### Flammbiertes Angusrinderfilet „Pariser Art“

in Butter, mit grünem Pfeffer, Cognac, Sahne und Schalotten  
dazu reichen wir Kartoffelgratin und gartenfrische Blattsalate

---

## Frisches aus Fluss und Meer

---

### Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Rieslingrahm mit Butterspitzkohl und Sesamkartoffeln

### Gegrillte Medaillons vom Seeteufel, mit Champagnerschaum

jungem Gemüse und cremigem Risotto



## Typisch Niederrhein

*...die leckerste Art, unsere Landschaft zu genießen*

---

### Hausgemachter, leckerer Grünkohl vom Niederrhein

mit Mettwurst und kleinem Kasselerrückensteak

### Ochsenbäckchen, in Spätburgunder geschmort

mit leckerem Apfelrotkraut und cremigem Kartoffelpüree

### Paniertes Schnitzel vom Jungschwein

mit gebratenen Pilzen, jungem Gemüse und Röstkartoffeln

### Langsam gebratener Kalbstafelspitz, mit Meerrettichsauce

gebratenen Pilzen, jungem Gemüse und cremigem Kartoffelpüree

---

## Fleisch, Geflügel & Wild

---

### Steak aus dem Rinderrücken, mit gebacken Zwiebeln und Rotweinjus

dazu jungem Wintergemüse und Käserahmkartoffeln

### Zart rosa gebratene Kalbsleber, auf einem Gemüse von

Rote Bete und Pastinaken, dazu cremigem Kartoffelpüree

### Rücken vom Hirsch, im Crepesmantel, zart rosa gebratenen

mit Sherryjus und frischem Wintergemüse, dazu reichen wir Kartoffelgratin

### Geschnetzeltes vom Jungschweinfilet mit frischen Champignons

grünem Spargel und cremigem Risotto mit gehobeltem Hartkäse

### Perlhuhnbrust im Ofen gebacken

mit Rotweinrahm, dazu frischer Broccoli und hausgemachte Bandnudeln

---

## Süße Sachen

---

### **Dreierlei vom Winterapfel**

mit Creme, Kuchen und Eisparfait

### **Erfrischendes Sorbet vom Winterapfel**

mit einem Hauch Minze , mit Wellings Cremant am Tisch aufgefüllt

### **Ananascarpaccio mit frisch eingelegte Erdbeeren**

hausgemachtem Espressois, Schlagsahne und Nusskrokant

### **Winterliches Beerenragout**

mit cremigem Walnusseis und Schlagsahne

### **Süße Variation im Winter** - gerne auch mit zweitem Löffel

mit Früchten, Beeren, Creme, Mousse und Eisparfait

---

## Flammbierte Köstlichkeiten

Dieses Gericht bereiten wir ab zwei Personen gerne am Tisch für Sie zu!

---

### **Crêpes Suzette, mit Grand Marnier flammbiert**

in Orangensauce, mit Vanilleeis und Schlagsahne