

Herbst/Winterkarte

Vorspeisen:

- Wildkräutersalat mit geräuchertem Lachs, Nüsse, Trauben, Croûtons € 9,80
- Apfelreibekuchen mit Speck und Preiselbeerconfit an Salat € 8,50
- Rote Beetecarpaccio mit Ziegenkäse und Karamellsierten Walnüsse € 9,80

Suppen:

- Kürbissuppe mit Ziegenfrischkäse & Speckspieß € 6,00

Hauptspeisen:

- Wildgulasch in Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Knödel € 17,50
- Wildschweinebraten in Schwarzbeer-Johannisbeer-Sauce mit Apfelrotkohl und Knödel € 18,50
- Zanderfilet an Dill-Weißweinsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin € 18,50
- Ochsenbäckchen an Rotkohl, Knödel € 17,80
- Lammhaxen in Barolosauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin € 17,80

Dessert:

- Speculatiuseis mit Rotweinbirne € 6,00
- Crème brulée mit Zimt € 5,50
- Lauwarme Schokotörtchen in Vanilleeis € 6,50



Wir bieten Ihnen Tagungsräume für Ihre Schulungs- und Eventveranstaltungen mit Catering für 200 Personen Infos unter Tel.02133 421 24 oder Email: robert@koenen-catering.de

Gänsekarte



- Ganze Gans aus der Region
- ab 4 Personen auf Vorbestellung
- Suppe des Tages
- Ganze Gans mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten und Knödel
- Dessert des Tages € 25,00/Person

Weihnachtsmenü

Zeitlos
restaurant&more

Gruß aus der Küche

Gänseleberpastete mit Waldpreiselbeeren

Suppe

Kraftbrühe mit Markbällchen und Gemüsestreifen

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet und Gambas an Krebsauce, Spitzkohlgemüse und

Herzoginkartoffeln

€ 35,-

Barbari-Entenbrust an Portwein-Feigensauce, Spitzkohlgemüse ,

Herzoginkartoffeln

€ 35,-

Rinderfilet mit Pfeffersauce, gem. Salat und Herzoginkartoffeln

€ 35,-

Wildragout mit Rotweibirne, Preiselbeeren, Spitzkohlgemüse und

Herzoginkartoffeln

€ 32,-

Dessert

Warmes Vanilletörtchen mit Spekulaziuseis

Kinderteller Hähnchenschnitzel mit Pommes

oder Nudeln mit Tomatensauce je 15€

Um Reservierung wird gebeten !!! Frohe Weihnachten !!!