



Herzlichen Willkommen

Liebe Gäste,

Das Jahr neigt ich dem Ende zu & Silvester naht in großen Schritten.
In diesem Jahr laden wir Sie herzlich zu einem festlichen 3 Gänge Menü ein,
bei dem Sie den Hauptgang frei wählen können.

Wir bitten Sie, uns ihre Menüauswahl bis spätestens zum **27.12.2024** mitzuteilen.
Die Speisekarte finden Sie im Anschluss (Änderungen unter Vorbehalt).

Sollten Sie verhindert sein, können Sie ihre Reservierung bis zum **15.12.2024**
kostenfrei stornieren, danach berechnen wir eine Stornogebühr von 30€ pro Person.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen das Jahr ausklingen zu lassen!

Ihr Team LN

Genussvoll ins neue Jahr

Silvester Menü



2. Hauptgang zur freien Wahl



Cordon bleu aus Karotte & Zucchini

gefüllt mit Kartoffeln & Zwiebeln, dazu
gebratene Kräuterseitlinge, Pommes
frites, Aioli & Salat Vegan

32,90€



Birnen-Carpaccio

unter winterlichem Feldsalat an
Himbeerdressing, mit gebackenem
Mozzarella & Nüssen Vegetarisch, Nuss, Milch

32,90€

Zweierlei gebratenes Fischfilet

serviert mit Garnelen, Krustentiersauce,
Brokkoli, Kartoffeln & Salat Milch, Weizen, Fisch

40,50€

Silvester Teller

Küchen-Empfehlung

Im Heu geschmorte Entenbrust trifft
auf Tranche vom rosa gebratenen
Rumpsteak, serviert mit Speckrosenkohl
& Drillingskartoffeln Weizen, 1, 4

43,90€

1. Vorspeise

Neujahrsglück im Glas

Wildessenz mit feiner Einlage Sellerie, Weizen, Ei

Vegetarische Vorspeise auf Anfrage!

Knuspriges Schweineschnitzel

mit Champignonrahmsauce, dazu
Pommes frites & Salat Weizen, Ei, Milch

33,90€

Saftiges Schweinerückensteak

mit gerösteten Zwiebeln, Champignons
& Speck, dazu Pommes frites & Salat

Weizen, Milch, 1, 4

37,50€

Mourillio

Drei Schweinefilets mit Champignons,
Sauce Hollandaise, Pommes frites & Salat

Milch, Ei

39,50€

Poulardenfilet Florida

mit Pfirsich, Rahmsauce & Mandeln
garniert, dazu Krokette & Salat

Weizen, Ei, Milch, 1, 5

38,00€

Holzfäller 200g

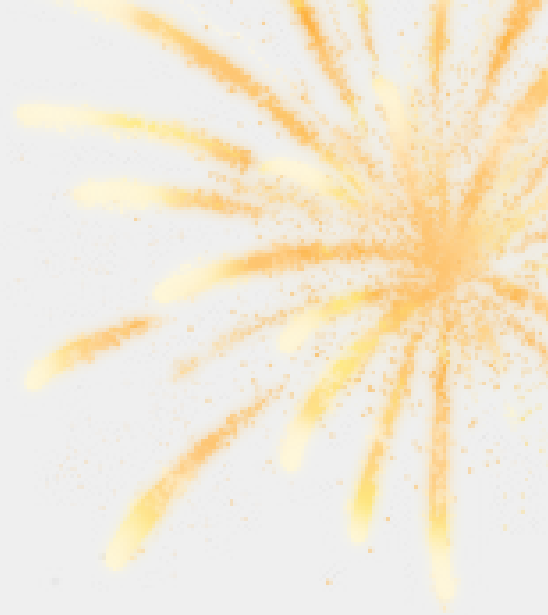
Rumpsteak an gerösteten Zwiebeln
mit Kräuterbutter, Pommes frites, Speck
& Salat Milch, Weizen, 1, 5 44,90€

Rosa gebratenes Rumpsteak 200g

mit Champignons, an Sauce Bernaise,
Pommes frites & Salat Milch, Ei 44,90€

Feines Wildragout

aus Bergischen Wäldern mit Kartoffel-
klößen & Apfelmus-Preiselbeeren 1, 5 37,50€



Für Feinschmecker

Roulade von der Wildente trifft auf
Wildschweinschnitzel, serviert mit
Brokkoli & Kräuterkartoffelstampf
Weizen, Ei, Milch 44,90€

Wildkombination

Rosa gebratener Rehrücken im Kräuter-
mantel trifft auf zarten Wildschweinbraten,
serviert mit Champignons,
Wildpfeffersauce, Speckrosenkohl &
Kroketten Weizen, Ei, 1, 5 44,90€

3. Überraschungsdessert

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Flusspirat

Fischstäbchen mit Pommes frites Weizen, Fisch 9,90€

Waldwichtel

Kleines Schnitzel, an Rahmsauce mit
Pommes frites oder Kroketten & Salat
Weizen, Milch, Ei 11,00€

Landküken

Kleine knusprige Putensticks an
Rahmsauce mit Pommes frites & Salat
Weizen, Milch, Ei 12,50€

Eine Kugel Eis zum Nachtisch

