Weihnachten

GENUSSVOLLE FESTTAGE

Herzlich willkommen



Liebe Gäste,

die Weihnachtszeit steht vor der Tür. Freuen Sie sich auch in diesem Jahr auf unser festliches 3-Gang-Menü mit einem Hauptgang Ihrer Wahl.

Bitte teilen Sie uns Ihre Menüauswahl bis zum **07.12.2026 telefonisch oder per E-Mail** mit.

Ihre Reservierung

Sollten Sie verhindert sein, können Sie Ihre Reservierung bis zum **07.12.2026 kostenfrei stornieren**. Danach berechnen wir eine **Stornogebühr von 30 € pro Person**.

Wir bitten um Verständnis, dass **Umbestellungen nicht möglich sind!**

Wir wünschen all unseren Gästen ein frohes Fest!

Änderungen der Speisekarte unter Vorbehalt.

Weihnachten

GENUSSVOLLE FESTTAGE

Unser Menü zum Fest



Suppe

Geflügelconsommé mit Einlage
Sellerie

Hauptgerichte zur Wahl

Vegetarisch 34,90 €
inkl. veganer Suppe
2erlei hausgemachte Ravioli von Kürbis und Spinat mit Zucchini-Tomaten-Ragout

Vegan 34,90 €
inkl. veganer Suppe
Kartoffel-Rote-Beete-Auflauf mit Nüssen, Rucola und Kräuter-Crème-fraîche

Vegetarisch 34,90 €
inkl. veganer Suppe
In Kräutern gebratene Winterpilze auf Rahmspinat und Kartoffelgratin

Zweierlei Fischfilets 43,00 €
gebraten mit Garnelen, Kräutersauce, Wintergemüse, Kartoffeln & Salat
Milch, Fisch, Ei, Weizen

Knuspriges Schweineschnitzel 35,90 €
mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites & Salat
Milch, Weizen

Mourillio 39,30 €
drei Schweinefilets mit Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites & Salat
Milch, Ei

Florida 39,90 €
Poulardenbrustfilet mit Pfirsich, Rahmsauce & Mandeln garniert, dazu Kroketten & Salat
Milch, Ei, Weizen, 1, 5

Feines Geschnetzeltes 39,30 €
vom Rind, Schwein & Geflügel in Rahmsauce mit Champignons, Schupfnudeln & Salat
Ei, Weizen, Milch

Holzfäller 43,90 €
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites & Salat
Weizen, Milch

Rumpsteak 44,50 €
mit geschrotetem Pfeffer, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin
Milch, Weizen

Hauptgerichte zur Wahl

Typisch Bergisch 38,50 €
Sauerbraten mit Rosinensauce, dazu Kartoffelklöße, Apfelmus & Preiselbeeren
1, 5

Feines Wildragout 39,90 €
aus Bergischen Wäldern mit Champignons, Kartoffelklößen & Apfelrotkohl

Dessert

Winterliche Verführung
Alkohol, Nuss

Hausgemachtes Parfait von weißer Schokolade mit Spekulatius auf Zimt-Kirschen

Küchenempfehlung

Bergischer-Weihnachts-Teller 39,90 €
Knuspriges Wildschweinschnitzel trifft auf gefüllte Rinderroulade, serviert mit Preiselbeeren, Winterpilzen, Kartoffelgratin & Salat
Milch, Ei, Weizen, 1, 5

Wildkombination 46,50 €
Rosa gebratener Rehrücken im Wirsing-Mantel und Hirschkalbsbraten mit Winterpilzen, Apfelrotkohl & Kroketten
Milch, Weizen

Für unsere kleinen Gäste

Eine kleine Suppe vorweg



Flusspirat
Fischstäbchen mit Pommes frites
Fisch, Weizen, 1
15,00 €

Landküken
Kleine knusprige Putensticks mit Pommes frites & Salat
Weizen, Milch
17,50 €

Waldwichtel
Kleines Schnitzel mit Pommes frites & Salat
Weizen, Milch, Ei
15,50 €

Eine Kugel Eis nach Wahl