

# Adventsmenü

Besinnliche Stunden in herzlicher Atmosphäre

**Jetzt vorbestellen und Tisch reservieren!**

Telefon: 05861 985568-2782



**Erleben Sie ein festliches Menü, das winterlichen Genuss und traditionellen Geschmack vereint. Unser Adventsmenü bietet drei perfekt aufeinander abgestimmte Gerichte, die auch separat erhältlich sind.**

## Hochzeitssuppe

Kräftige, klare Brühe mit handgedrehten Fleischklößchen, würzigem Eierstich und Spargel <sup>A, I, G</sup>

**Einzel erhältlich für 6,90 Euro**

★ ★ ★ ★ ★

## Barbarie-Entenbrust in Orangensauce

Langsam geschmorte Barbarie-Entenbrust auf aromatischer Orangensauce, begleitet von mildem Rosenkohl und Kartoffelklöße <sup>3, 8, 11, B, D, F, H, G</sup>

**Einzel erhältlich für 23,90 Euro**

## Rinderroulade „Hausfrauenart“

Traditionell gefüllte Rinderroulade mit Speck, Gurke und Zwiebeln, geschmort in kräftiger Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>D, H, I, N</sup>

**Einzel erhältlich für 23,90 Euro**

## Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit knuspriger Mandelpanade auf einer cremigen Frischkäse-Kräutersauce, angerichtet mit Brokkoli und Kroketten <sup>8, B, D, F, G</sup>

**Einzel erhältlich für 21,90 Euro**

★ ★ ★ ★ ★

## Tiramisu

Löffelbiskuits, leicht mit Espresso getränkt, geschichtet mit einer cremigen Mascarpone-Mousse und weihnachtlichen Zimt-Kirschen, bestäubt mit einem Hauch Kakao <sup>12, A, D, G, F</sup>

**Einzel erhältlich für 6,90 Euro**

## Für unsere kleinen Gäste

Kinder bis 6 Jahre können mit einem extra Teller bei ihren Eltern naschen und bekommen ein kleines Getränk nach Wahl.

**Ein festliches 3-Gänge-Menü zum Verwöhnen (Hochzeitssuppe, Hauptgang nach Wahl, Tiramisu) inkl. 1 Glas Sekt oder Orangensaft zur Begrüßung. 34,90 €\* pro Person.**

Zusatzstoffe und Allergene

1: mit Farbstoff | 2: Konservierungsstoff | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker | 5: geschwefelt / Sulfite | 6: geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: koffeinhaltig | 10: chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel(n) | 12: Phenylalaninquelle (Aspartam) | 13: gewachst | A: Eier | B: Erdnüsse | C: Fisch | D: Glutenhaltiges Getreide | E: Krebstiere | F: Lupine | G: Milch | H: Senf | I: Sellerie | J: Sojabohnen | K: Sesamsamen | L: Weichtiere | M: Schalenfrüchte | N: Schwefeldioxid & Sulphite

\* Mitarbeiterrabatt entfällt



**VR PLUS**  
Wir kümmern uns