

## Zum Empfang empfehlen wir

|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| Hausmarke „Kleine Schweiz“<br><i>Trockener Jahrgangssekt I von Bernard-Massard I Trier</i>                                                                                                                                                                                          |      | 27,50 € |
| Prosecco „MIONETTO SPA“ I Venetien<br><i>Ein frischer Schaumwein, der nach Blüten I Früchten I Mandeln und frischem Brot duftet.<br/>Aromen von goldenem Apfel I Akazie und Honig sowie Noten von Birne I Aprikose I Pfirsich<br/>und Heidelbeere definieren diesen Schaumwein.</i> |      | 29,00 € |
| „be free“ (alkoholfrei) I Weingut Brüder Knebel I Mosel<br><i>Trauben – Weinbergkräuter – Secco</i>                                                                                                                                                                                 |      | 30,00 € |
| FruchtSecco alkoholfrei I „van Nahmen“<br><i>Apfel I rote Johannisbeere I Himbeere</i>                                                                                                                                                                                              |      | 28,00 € |
| Kir<br><i>Schwarzer Johannisbeerlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>                                                                                                                                                                                                         | Glas | 6,50 €  |
| Pecher mignon<br><i>Pfirsichlikör mit trockenem Weißwein aufgefüllt</i>                                                                                                                                                                                                             | Glas | 6,50 €  |
| Campari Orange                                                                                                                                                                                                                                                                      | Glas | 6,50 €  |
| Aperol mit Tonic                                                                                                                                                                                                                                                                    | Glas | 7,50 €  |
| Kir Royal I Hugo I Aperol Spritz                                                                                                                                                                                                                                                    | Glas | 7,50 €  |

## Alkoholfreie Aperitif Empfehlung

|                                                                         |      |        |
|-------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| Aperol Spritz I Hugo I Berry Spritz<br>Volée Spritz I Limoncello Spritz | Glas | 7,50 € |
|-------------------------------------------------------------------------|------|--------|

## Leckerbissen zum Empfang

|                                                                           |            |        |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| Brandteiggebäck I gefüllt mit Käse und Speck                              | pro Person | 3,00 € |
| Cräcker mit diversen Frischkäsen garniert                                 | pro Person | 3,00 € |
| Kleine Fingerfoodauswahl<br>Crostinis, Canapées, Leckerer im Weckgläschen | pro Stück  | 3,50 € |

## Unsere Menü Angebote

### Menü 1

Bunte Blattsalate  
in Joghurtdressing  
9,50 €

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit  
Pfannkuchenstreifen | Kräuter  
7,50 €

\*\*\*

Hähnchenbrust im  
Speckmantel &  
Schweinefiletmedaillon  
auf Platte angerichtet  
Gemüseauswahl  
Kartoffelauswahl  
33,50 €

\*\*\*

Tante Mopsis  
Schokopudding  
Mandelcrumble | Beereneis  
8,50 €

Menüpreis  
59,00 €

### Menü 2

Ein kleiner italienischer  
Vorspeisenteller  
12,00 €

\*\*\*

Lauchcremesuppe  
Gemüseeinlage  
oder Spargelcremesuppe  
8,50 €

\*\*\*

Jungrindfilet am Stück  
Schweinefilet- &  
Putenbrustmedaillons  
auf Platte angerichtet  
Bunte Salate  
Kartoffelauswahl  
36,50 €

\*\*\*

Hausgemachtes  
Eisparfait  
(Schoko | Vanille | Frucht)  
Fruchtsoße  
9,00 €

Menüpreis  
66,00 €

### Menü 3

Gratinierter Ziegenkäse  
Gemüsesalat  
13,00 €

\*\*\*

Karotte Ingwer Suppe  
Lachsgrissini  
8,50 €

\*\*\*

Involtini vom Kalb &  
Maispouardenbrust  
Rosmarinjus  
auf Platte angerichtet  
Bunte Salate  
Kartoffelauswahl  
37,50 €

\*\*\*

Tonkabohnencreme  
Himbeersorbet  
8,50 €

Menüpreis  
67,50 €

## Vorspeisen

|                                                                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Brotauswahl   Verschiedene Dips<br>*****                                                                                              | 3,00 €  |
| Ein bunter Salatteller   Joghurtdressing<br>*****                                                                                     | 9,50 €  |
| Charentais Melone   Luftgetrockneter Schinken<br>*****                                                                                | 7,50 €  |
| Mit Honig gratinierter Ziegenkäse<br>Saisonsalat   Balsamico   Croutons<br>*****                                                      | 13,00 € |
| Bunte Blattsalate   Frisch gebratene Pilze<br>*****                                                                                   | 12,50 € |
| Hausgebeizter Lachs & geräuchertes Forellenfilet<br>Saisonsalat   Balsamico<br>*****                                                  | 15,00 € |
| Burrata<br>Bunter Tomatensalat   Graubrotchip<br>*****                                                                                | 16,00 € |
| Italienischer Vorspeisenteller<br>Caprese   Antipasti   Melone Parma   Salami   Vitello Tonnato<br>Salatgarnitur   Balsamico<br>***** | 16,50 € |
| Gebratene Riesengarnelen   Gemüsesalat<br>*****                                                                                       | 16,00 € |
| Variation von bergischen Tapas<br><i>saisonal wechselnd...</i>                                                                        | 17,00 € |

## Suppen

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Rinderkraftbrühe   Markbällchen<br>*****                 | 7,50 € |
| Schwäbische Flädlesuppe   Kräuter<br>*****               | 7,50 € |
| Spargelcremesuppe<br>(nur zur Spargelzeit)<br>*****      | 8,50 € |
| Klare Hühnerkraftbrühe   Ei und Gemüse<br>*****          | 7,50 € |
| Bergische Kartoffelsuppe   Mettwurst<br>*****            | 8,50 € |
| Tomatencremesuppe   Gin   Sahnehäubchen<br>*****         | 8,50 € |
| Parmesansüppchen   Fischeinlage<br>*****                 | 8,50 € |
| Wildkraftbrühe   Madeira   Trüffelnudelsäckchen<br>***** | 8,50 € |
| Lauchcremesuppe   Lachsstreifen<br>*****                 | 9,00 € |
| Karotte Ingwer Suppe   Lachsgrissini<br>*****            | 8,50 € |
| Cremesuppe von Waldpilzen   Speckchip<br>*****           | 8,50 € |
| Süßkartoffelsuppe   Riesengarnele                        | 9,00€  |

## Hauptgänge

|                                                                                                                                                      |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Hähnchenbrust im Speckmantel und Schweinefiletmedaillon<br>Thymianjus I Pfeffersoße<br>*****                                                         | 33,50 €        |
| Medaillons vom Schweinefilet I Estragon Senfsoße<br>*****                                                                                            | 31,50 €        |
| Rosa gebratene Entenbrust I Rotweinssoße<br>*****                                                                                                    | 35,50 €        |
| Angus Roastbeef I Schweinefilet am Stück gebraten<br>*****                                                                                           | 35,50 €        |
| Medaillon vom Schweinefilet I Jungrindfilet am Stück gebraten<br>*****                                                                               | 38,00 €        |
| Angus Roastbeef am Stück gebraten<br>*****                                                                                                           | 38,00 €        |
| Kalbsrücken am Stück gebraten<br>*****                                                                                                               | 38,00 €        |
| Hirsch- oder Wildschweinkeulenbraten<br>Wacholderrahmssoße I Kartoffelkroketten<br>Kartoffelklößen I Rotkraut oder Apfelmus I Preiselbeeren<br>***** | 29,50 €        |
| Dreierlei Medaillons<br>Schweinefilet I Jungrindfilet I Putenbrust<br>*****                                                                          | 36,50 €        |
| Involtini vom Kalb I Maispouardenbrust<br>Rosmarinjus<br>*****                                                                                       | 37,50 €        |
| Medaillons vom Wildrücken<br>(Reh I Hirsch oder Wildschwein)<br>Wacholderrahmssoße I passende Beilagen                                               | zum Tagespreis |

Zu allen Gerichten reichen wir verschiedene Kartoffelbeilagen Ihrer Wahl  
z.B. Salzkartoffeln I Pomm Fritz I Kartoffelkroketten  
Spätzle I Butterreis I Herzoginkartoffeln I Rösti  
Außerdem eine Gemüseauswahl oder bunte Blattsalate  
und natürlich Soßen....

## Desserts

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Vanilleeiscreme I Heiße Kirschen<br>*****                       | 6,50 € |
| Vanilleeiscreme<br>Heiße Kirschen & Schokosoße (apart)<br>***** | 7,50 € |
| Rote Beerengrütze I Vanillesoße<br>*****                        | 7,50 € |
| Tante Mopsis Schokopudding I Crumble I Eis<br>*****             | 8,50 € |
| Frischer Obstsalat I Vanilleeiscreme I Schlagsahne<br>*****     | 8,00 € |
| Schokoladeneisbombe I Hausgemachter Eierlikör<br>*****          | 8,50 € |
| Himbeermascarponecreme I Crumble I Eis<br>*****                 | 8,50 € |
| Lebkucheneisbombe I Rumkirschen<br>*****                        | 8,50 € |
| Zweierlei Mousse I Fruchtkompott I Eis I im Glas<br>*****       | 8,50 € |
| Creme brulee I Fruchtkompott<br>*****                           | 8,50 € |
| Dessertteller „Kleine Sünde“<br>*****                           | 9,00 € |
| Hausgemachtes Eisbüffet I Heiße Beerensoße<br>*****             | 9,50 € |
| Tonkabohnencreme I Himbeersorbet                                | 8,50 € |