



Essen mit Freu(n)den

Menüauswahl

für Ihre Bestellung an den Feiertagen)

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe „nach Mutters Art“ mit Grieß- und Markbällchen	5,50 €
Gemischter Vorspeisenteller „ILPazzo“	12,50 €
Rindercarpaccio mit gehobelten Parmesan	11,50 €
Rote Beete-Carpaccio mit Meerrettich-Vinaigrette auf Räucherforelle	9,50 €

Hauptgerichte

Schweinemedallions vom Eifeler Landschwein mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Wintergemüse	17,50 €
Klassische Rinderroulade dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und hausgemachtem Kartoffelpüree	18,50 €
Rehgulasch in Schalotten-Rotweinsauce mit Spätzle und geschmortem Rosenkohl	22,50 €
Knusprige Weihnachtsgans (für 4 Personen) mit Rotkohl, hausgemachten Klößen, Maronen und Apfelkompott	110,00 €
Gänsekeule mit Rotkohl, hausgemachten Klößen, Maronen und Apfelkompott	26,50 €
Gänsebrust mit Rotkohl, hausgemachten Klößen, Maronen und Apfelkompott	23,50 €
Fondue (ab 4 Personen) 300 Gramm Fleisch (pro Portion) mit fertig geschnittenem arg. Rinderfilet, Hähnchen- und Schweinefilet. Dazu 4 verschiedene Saucen, Kräuter- und Tomatenbutter, gemischten Salat, hausgemachter Kartoffel und Currylinsensalat, Antipasti, pikanter Nudelsalat und Brotkorb	27,50 €

Dessert

Eissplittertorte nach Mutters Rezept	5,50 €
Zimtparfait mit Glühweinschaum	6,50 €
Toblerone Mousse	5,50 €
Bayerische Creme mit Beerengrütze	5,50 €