

Am 1. und 2. Weihnachtstag servieren wir Ihnen festliche Mittagsmenüs.



## Weihnachtsmenüs 2022

Terrine von der Weihnachtsgans an Cumberlandsauce



Kerbelwurzelpüree mit Trüffel-Kartoffel-Chips



*Bitte wählen Sie Ihr Hauptgericht:*

Braten vom heimischen Wild mit Wacholdersauce,  
Rotkohl, Kartoffelklöße, Preiselbeer-Birne

*oder*

Roastbeef im Ofen gegart  
Rotweinjus, Kartoffelpüree, Wurzelgemüse

*oder*

Norwegischer Fang-Lachs an Weißweinschaum  
Kartoffelpüree, Wurzelgemüse

*oder*

Frischer, deutscher Weihnachtsgänsebraten vom Stiftshof  
mit Beifußjus, Maronen, Bratapfel, Rotkohl & Kartoffelklößen



Hausgemachte Tonkabohnencreme  
Blütenorangenmousse, Himbeersorbet

EUR 79 pro Person – **Zur Tischreservierung**

*(Gänsebraten: Aufpreis EUR 10. Wir bitten Sie, diesen bei der Tischreservierung vorzubestellen.)*

*Änderungen des Menüs behalten wir uns vor.*

# Vegetarisches Menü

Ziegenkäse gratiniert mit Bornheimer Honig, Feldsalat, Walnüsse, Granatapfel



Kerbelwurzrahmsuppe mit Trüffel-Kartoffel-Chips



Pilzrahmstrudel an Maronencrumble



Hausgemachte Tonkabohnencreme, Blütenorangenmousse, Himbeersorbet

EUR 65 pro Person – Zur Tischreservierung

# Kindermenü

Rohkost, Kräuterdip



Herzhafte Nudelsuppe



Schnitzelchen vom Schweinefilet Kartoffelpüree, Möhren



Vanilleeis mit Weihnachts-Streuseln

EUR 19 pro Kind bis 6 Jahre - EUR 29 pro Kind bis 12 Jahre

EUR 39 pro Teenager bis 18 Jahre

*Wir freuen uns auf ein festliches Weihnachtsfest mit Ihnen – Ihre Familie Weidenbrück & das gesamte Team!*

*Landidyll Hotel Weidenbrück – Nachtigallenweg 27 – 53913 Swisttal - 022546030 - [info@hotel-weidenbrueck.de](mailto:info@hotel-weidenbrueck.de)*