



FÜR DAS 4-GANG-WEIHNACHTSMENÜ

*Vorspeise, Suppe und das Dessert sind jeweils gleich;
Sie wählen vorher das Hauptgericht aus!
Zusätzlich bieten wir ein Kindermenü und ein vegetarisches Menü an!*

Preis 35.50 €

Vorspeise

*Westfälischer Knochenschinken, Räucherlachs und
rosa gebratenes Roastbeef
mit Preiselbeermeerrettich, Baguette und Zwiebelbutter*

Suppe

*Rinderkraftbrühe
mit Gemüseeinlage, Eierstich und Kräuterklößchen*

Hauptgericht 1

*Kalbsbraten in Sherry-Rahm mit gebratenen Champignons und
Schweinefiletmedaillons in Steinpilzjus
dazu Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln und Buttergemüse*

Hauptgericht 2

*Hirschroulade mit Pfifferlingen gefüllt und
geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsoße,
dazu gefüllte Williams Christ Birne, Apfelrotkohl und Mandelbällchen*

Hauptgericht 3

*Gebratenes Doraden Filet und Riesengarnelen,
auf Wurzelgemüse, in Honig- Riesling-Soße,
mit Pfefferbutter und Pariser Kartoffeln*

Dessert

*Westfälische Herrencreme, mit
Rum, Schokolade und Schlagsahne und
Vanilleis mit heißen Schattenmorellen*

Kindermenü

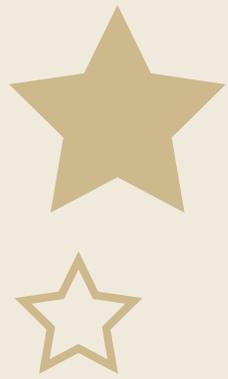
Preis 12.00 €

„Weihnachtsmann“

*Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Eierstich
Hähnchenbrustfilet mit Buttergemüse und Pommes Frites
Eisdessert*



Kloppendiek



 **VEGETARISCHES 4-GANG-MENÜ**

Preis 30.50 €

Suppe

Pfifferling-Cremesuppe mit Sahne und Mandeln

Vorspeise

*Ziegenkäse mit Honig und rotem Pfeffer gratiniert,
dazu Baguette und Butter*

Hauptgericht

*Gedünstete Kohlrabi mit Steinpilzragout gefüllt,
dazu Salzkartoffeln und Salatteller*

Dessert

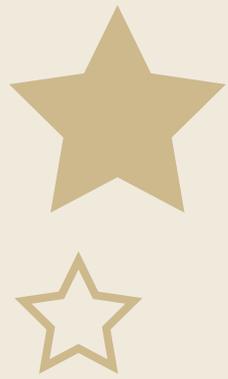
*Westfälische Herrencreme,
Rum, Schokolade und Schlagsahne und
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen*

 Diese gekennzeichnete Speise ist ein
ovo-lacto-vegetarisches Gericht*!

Weihnachten können wir nur reservierte Tische annehmen!

(Die Menü-Auswahl sollte bei uns bis zum 15.12.18 eingehen!)





4-GANGEN KERSTMENU

*Voorgerecht, soep en dessert zijn hetzelfde;
U kiest eerst het hoofdgerecht!
Daarnaast bieden wij een kindermenu en een vegetarisch menu!*

Prijs 35,50€

Voorgerecht

*Westfälischer Knochenschinken (luchtgedroogde ham),
gerookte zalm en rose gebraden rosbeef
met mierikswortelroom, baguette en uienboter*

Soep

*Runderbouillon
met groente, „Eierstich“ en kruidenballetjes*

Hoofdgerecht 1

*Kalfsbraadvlees in sherryroomsaus met gebraden champignons en
Varkensfiletmedaillons in eekhoorntjesbrood-jus
Daarbij aardappelkroketten, gekookte aardappelen en groente met
gesmolten boter*

Hoofdgerecht 2

*Hertenvinken gevuld met cantharellen
gestoofte Reebout in jeneverbesroomsaus, daarbij gevulde Williams Christ
peer, rode kool met appel en amandelballetjes*

Hoofdgerecht 3

*Doradenfilet en gamba's
op wortelgroenten met peperboter en Parijse aardappelen*

Dessert

*„Westfalische Herencreme“
rum, chocolade en slagroom en
Vanille-ijs met hete kersen*

Kindermenu

Prijs 12.00 €

*„Kerstman“
Runderbouillon met groente, en „Eierstich“
Kipfilet met gekookte groente en patat
Ijsdessert*



Kloppendiek



VEGETARISCH 4-GANGEN MENU

Prijs 30.50 €

Soep

Canterelle Cremesoep met Room en Amandelen

Voorgerecht

*Geitenkaas met Honing en Rode Peper,
Baguette en boter*

Hoofdgerecht

*Gestoomde Koolrabi gevuld met eekhoorntjesbroodsaus
aardappelen en salad*

Dessert

*Westfälische Herrencreme,
Rum, chocolade en slagroom en
Vanille-ijs met warme kersen*



De hier gemarkeerde gerechten zijn
ovo-lacto-vegetarisch.

*U kunt een tafel reserveren van 12.00 uur tot 18.00 uur (Aanvang Menu!).
Hoofdgerechtkeuze tot uiterlijk 15.12.!!!*



Kloppendiek