



## Bankettmappe 2018

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR BANKETTE UND ANDERE SONDERVERANSTALTUNGEN

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von gastronomischer Versorgung, die in Räumen und Außenflächen unseres Hauses die von uns gastronomisch betreut und ausgeführt werden.
2. Ein voller 'à la carte-Service' wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.
3. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration werden extra berechnet.
4. Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sind uns im voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
5. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personenzahl. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.
6. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Eine etwaige Erhöhung der Mehrwertsteuer geht zu Lasten des Veranstalters. Bei langfristig getätigten Bestellungen, die mehr als ein Jahr vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, behalten wir uns eine Preiserhöhung je nach Markt- und Kostenlage vor. Nicht davon betroffen sind, eventuelle Pauschalpreise, diese verstehen sich immer zusätzlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
7. Beanstandungen sind unverzüglich, noch während der Veranstaltung, geltend zu machen. Beanstandungen der Rechnungen sind ebenfalls unverzüglich, spätestens jedoch 5 Tage nach Rechnungsstellung, geltend zu machen.
8. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne jeden Abzug Nettokasse. Bei verspätetem Zahlungseingang berechnen wir die zur Zeit banküblichen Zinsen sowie Mahngebühren von € 20,00 pro Mahnung. Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 40 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.
9. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
10. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet.
11. Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vom Vertrag vor.
12. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist das Amtsgericht Bonn.



## Lieber Burggast !

Marion Hauck und ihr Team freuen sich sehr, Sie in unserem Restaurant auf der Godesburg begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir stets frische Produkte, daher kann es zu kurzen Verzögerungen kommen.  
Wir bitten Sie, im Namen der Frische, um Ihr Verständnis.

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den täglichen Empfehlungen, wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie an Unverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine Karte mit Allergenangaben bereit- bitte fragen Sie uns danach.

### Vorspeisen

Steinpilzmaultaschen, in Nussbutter gebraten,  
Parmaschinkenchips und ein winterliches Salatbouquet  
**€ 14,00**

Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse,  
Kürbischutney und einem Feldsalatbouquet  
**€ 13,50**

Orchiette mit sautierter Jakobsmuschel  
und Zuckerschoten an Trüffelschaumsauce  
**€ 15,50**

Mediterrane Vorspeisenvariation  
( Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella,  
in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce  
an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)  
**€ 15,50**



### Suppen

Kürbisschaumsüppchen  
mit Chili und Kokos

**€ 7,00**

Hummerschaumsuppe  
mit pochierter Jakobsmuschel

**€ 8,00**

Essenz vom Tafelspitz  
mit frischen Gemüsejulienne und Tafelspitzwürfel

**€ 7,00**

### Hauptspeisen

Duo von Kalb und Rind  
Rosa gebratener Kalbsrücken und Rinderfilet auf Morchelrahm  
Kartoffel-Selleriestampf und glaciertes, winterliches Wurzelgemüse

**€ 31,50**

Rosa gebratenes Lammcarré an Thymianjus,  
in Schalotten sautierte Keniaböhnchen und Kartoffelgratin

**€ 26,00**

Sauerbraten vom Eifeler Hirsch,  
an Holunderrotkohl, karamelierten Weintrauben  
und Serviettenknödel

**€ 27,00**

Sautierte Lachstranche an Rieslingschaum  
auf frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln

**€ 27,00**

Winterkabeljau an einer Dijonsenfauce,  
Spitzkohlgemüse und Butterschneitzelle

**€ 24,00**



### **Für den großen und den kleinen Hunger**

Hirschgulasch mit Butterspätzle  
und pochierter Preiselbeerbirne

**€ 20,50**

„Godesburger“

Bio- Rinderhacksteak mit Bergkäse, Riesengarnelen,  
Tomatenscheiben, Zucchini und Chilisauce,  
dazu servieren wir pikante Kartoffelecken und knackigen Salat

**€ 18,50**

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
dazu in Chiliöl gebratene Riesengarnelen

**€ 17,00**

### **Vegetarisch/Vegan**

Spaghettini „Aglio e olio“  
mit Babyblattspinat, Pilzen, geschmolzenen Tomaten  
und frischem Parmesan

**€ 18,50**

Thailändisches Gemüse-Kokos-Curry  
mit Sesam-Basmatireis

**€ 17,00**



## Dessert

Dessertvariation „Godesburg“  
Feine Nascherei aus unserer Patisserie  
**€ 12,00**

„Trilogie von der Pflaume“  
(Pflaumenmousse, Pflaumentarte, Parfait mit marinierten Pflaumen)  
**€ 11,00**

Nougat-Crème Brulée  
mit frischen Früchten  
**€ 10,00**

Internationale Käseauswahl mit Oliven, Brot und Butter  
klein  
**€ 7,80**

groß  
**€ 11,80**



## Warme Cocktail-Happen

pro Stück

Quiche Lorraine (Ei, Zwiebeln und Schinken)	1,70 €
Quiche Florentine (Spinat)	1,60 €
Pflaume im Speckmantel	1,50 €
Pikante Hackfleischbällchen	1,60 €
Mini Pizza (Salami, Schinken, Mix)	2,10 €
Garnelen im Kokosmantel	3,10 €
Chillipoppers	3,50 €
Sushi mit Ingwer und Chilli (ab 20 Personen)	3,00 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs und Kräuterrahm	7,00 €
Weißer Mousse auf hausgemachtem Orangenkuchen	3,00 €
Dunkle Mousse im Schokomantel	3,00 €

## Auswahl von Canapées

Canapées belegt mit / Pro Person empfehlen wir 3-4 Stück

gekochtem Ei und Remoulade	2,10 €
gekochtem Schinken	2,10 €
rohem Schinken	2,10 €
Parmaschinken	3,10 €
Vitello Tonnato	3,10 €
Roastbeef	3,10 €
Tartar vom Rind und Kapern	3,10 €
Poulardenbrust und Kiwischeiben	2,60 €
Entenbrust und Orangenscheiben	3,80 €
Pfeffermakrele	3,00 €
Graved Lachs und Sahnemeerrettich	3,00 €
Forelle und Sahnemeerrettich	3,00 €
Shrimps	3,50 €
Ei und Kaviar	4,00 €
Ei und Sardine	3,00 €
Büffelmozzarella und Tomate	3,00 €
Camembert	3,00 €
Bavaria Blue	3,00 €

**Für Baguettehappen, gleicher Belag, berechnen wir einen Aufpreis von Euro 1,00 € pro Stück.**

Frische Gemüsesticks mit verschiedenen Dips/ p.Person.	2,00 €
Kuchengedeck pro Person / 1 Stck Torte und eine Tasse Kaffee	6,00 €



## **Büffet „Frühling“**

Delikates Süppchen der Saison  
(wird den Gästen serviert)

### **Vorspeisenbuffet**

Büffelmozzarella mit frischen Strauchtomaten, karamelierten Walnüssen  
und Wildkräutersalat  
Salat von grünem und weißem Spargel mit Chorizo  
Salat von Farfalle und Shitakepilzen mit Avocado  
Endiviensalat mit Süßkartoffeln  
Geräucherter Heilbutt mit Orangensalat und Sesam  
Creme von Bresso mit getrockneten Tomaten und Oliven auf Pumpernickel

### **Hauptspeisenbuffet**

Geschmorte Iberico Bäckchen mit Bäckerinkartoffeln  
Gebratene Dorade auf Gemüse-Paella mit Paprikaschmand  
Spargelgemüse  
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

### **Dessertbuffet**

Rhabarber-Erdbeercrumble  
Frische, marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne  
Hausgemachtes Tiramisu

**Preis pro Person Euro 45,00**



## **Buffet „Der Klassiker“**

### **Vorspeisenbuffet**

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat  
Vitello Tonnato vom Schweinerücke  
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons  
„Trilogie vom Lachs“ an Honigsenfdillsauce  
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl, Croutons und Kräutern

### **Hauptspeisenbuffet**

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahm  
Pochierter Kabeljau mit Dijonsenschaumsauce  
Tortellini in Käserahm- oder Tomatenrahmsauce mit frischem Parmesan  
Thymianbratlinge  
Gemüse der Saison, Kräuterreis

### **Dessertbuffet**

Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren  
Lauwarme Apfeltarte mit Vanillesauce

**Preis pro Person Euro 44,50**





## **Buffet „Godesburg“**

Karotten-Ingwerschaumsuppe  
**(wird den Gästen serviert)**

### **Vorspeisenbuffet**

Marinierte Flusskrebse auf Salatherzen mit Cocktailsauce  
Carpaccio von der Roten Beete mit lauwarmem Ziegenkäse und Akazienhonig  
Tatar vom Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Avocado-creme  
Vitello Tonnato  
Frische Salate vom Markt  
mit dreierlei Dressing, Croutons und Kräutern

### **Hauptspeisenbuffet**

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Burgunderjus,  
mit gratinierten Süßkartoffeln  
Gambas und Butterfisch aus der gusseisernen Riesenpfanne  
an frischem Blattspinat  
Supreme von der Maispoularde auf Spitzkohlgemüse, Basmatireis  
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

### **Dessertbuffet**

**Lauwarmes** Walnuß-Apfelcrumble mit Vanillesauce  
Crème Brulée mit frischen Früchten  
Schokoladenküchlein auf Beerenragout

**Preis pro Person Euro 58,00**



## **„Kölsches“ Buffet**

Passierte Kartoffelsuppe mit frischem Lauch  
**wird den Gästen serviert**

### **Vorspeisenbuffet**

Steintopfhering mit Gurken und Äpfeln in Pfefferschmand  
Rheinischer Wurstsalat in Petersilienvinaigrette  
Frisches Lachstatar auf kleinen Reibekuchen mit Kräuterschmand  
Fleischsülze mit Schnittlauchmayonnaise

### **Hauptspeisenbuffet**

Spanferkelhaxenfleisch in Kölschjus  
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
Rahmsauerkraut und gratinierte Kartoffeln

### **Dessertbuffet**

Kölsche Tiramisu  
Angemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln  
Halver Hahn  
Verschiedene Brotsorten und Butter

**Preis pro Person Euro 42,00**



## Hochzeitsbuffet

1 Mediterrane Vorspeisenvariation  
( Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella,  
in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce  
an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)  
**wird den Gästen serviert**

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit gebratener Garnele  
**Oder**  
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl  
**Oder**  
Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe  
**Oder**  
Klare Tomatenessenz mit Kräuterklößchen  
**wird den Gästen serviert**

## **Hauptspeisenbuffet**

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Pfefferrahmsauce, Sauce Bearnaise  
Gebratene Maispoularde in Zitronengrassauce  
Gambas und Butterfisch aus der Riesenpfanne  
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz  
Frische Gemüseauswahl der Saison, Thymianbratlinge und Basmatireis

## **Dessertbuffet**

Helle und dunkle Mouse au chocolat im Weckgläschen  
Frischer Obstsalat mit angeschlagener Sahne  
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Vanillesauce  
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

**Preis pro Person Euro 62,00**



## Hochzeitsbuffet 2

Schwäbische Hochzeitssuppe  
mit Flädle und Kräuterklößchen  
**wird den Gästen serviert**

### **Vorspeisenbuffet**

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat  
Vitello Tonnato  
Melone mit Parmaschinken  
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons  
„Trilogie vom Lachs“ an Honigsenfdillsauce  
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl, Croutons und Kräutern

### **Hauptspeisenbuffet**

Geschmorte Lammkeule an Rosmarinjus  
Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce  
Gebratene Maispoularde an Kräuterrahm  
Verschiedene Edelfische ( Zander, Lachs und Dorade)  
an Hummerschaumsauce  
Frische Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Basmatireis, bunte Tagliatelle

### **Dessertbuffet**

Limetten-Mascarponecreme  
Frische, marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne  
Panna cotta auf Beerenragout  
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

**Preis pro Person Euro 59,00**



## Galabuffet „Godesburg“

**Hummerschaumsuppe  
wird den Gästen serviert**

### **Vorspeisenbuffet**

Sylter Austernplatte mit Zitronen  
Carpaccio und Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi Creme  
Artischockenböden mit feinem Ratatouille und Pecorino  
Steinpilze und Nadelbohnen in Trüffelvinaigrette  
Salat von Eismeershrimps mit Mango  
Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust  
Schwarzfederhuhn mit getrüffeltem Leberparfait

### **Hauptspeisenbuffet**

Butterfisch und Gambas aus der Riesenfanne  
an Gemüse-Safransauce und Blattspinat  
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce  
Gnocchi mit Gorgonzola-Rucolasauce mit Tomatenwürfeln  
Kräuterduftreis und Kartoffelspeckgratin

### **Dessertbuffet**

Nougatmousse  
Hausgemachte Mangocreame mit Basilikum Petit Fours  
Große internationale Käseauswahl, Brotauswahl und Butter

**Preis pro Person Euro 68,00**



## **Barbecue – BUFFET**

Vorspeisenbuffet Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette  
Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Kräuter Couscous  
„Caesar´s salad“ und Schafskäse in Estragonvinaigrette  
Mit Bressocreame gefüllte Champignons  
Gurkensalat mit Dill dressing, Tomatensalat mit frischem Basilikum,  
Krautsalat mit Paprikastreifen, Kartoffelsalat mit Speck

## **Hauptspeisenbuffet**

Butterfisch mit Zitrone und Kräutern mariniert in der Alufolie gegart  
Kleine Rindersteaks in Senfmarinade  
Lammchops  
Putensteaks, pikant eingelegt  
Lammbratwurst „Merguez“  
Folienkartoffel mit Schmand  
Safranreis  
Buttermaiskolben und mediterranes Gemüse  
Verschiedene Dips

## **Dessertbuffet**

Trilogie von der Erdbeere und Erdbeerparfait  
Frische Erdbeeren und Wassermelone mit angeschlagener Sahne  
Erdbeermousse mit Whisky parfümiert

**Preis pro Person Euro 50,00**



## Vegetarisches Buffet

Couscous- Salat mit Minzjoghurt und Ziegenfrischkäse  
In Olivenöl eingelegtes, gegrilltes mediterranes Gemüse  
Salat von Zuckerschoten und Kirschtomaten  
Verschiedene Blattsalate vom Markt  
mit dreierlei Dressing  
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum  
Frischkäseterrine mit Rote-Bete-Salat

\*\*\*

### **(Bitte wählen Sie drei Hauptgänge für Ihr Buffet aus)**

Risotto mit frischen Steinpilzen  
Gnocchi mit frischem Rucola, gerösteten Walnüssen und Gorgonzolasauce  
Spaghettis aus dem Riesenparmesanlaib  
mit Rucola und Chili  
Spinatlasagne an Fleischtomatensauce  
Kartoffelmousseline mit frischen Trüffeln  
und gebratenem Tofu

\*\*\*

Pflaumencrumble  
Topfenmousse mit frischen Früchten  
Internationale Käseauswahl, Brot und Butter

**Preis pro Person Euro 48,00**



## MENÜ 1

### **Rheinisches Menü**

Kartoffel-Lauchsuppe  
mit gebratener Blutwurst

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce  
mit Mandelblättern,  
Kartoffelklöße und Apfelkompott

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesahne

**Preis pro Person Euro 31,50**

## MENÜ 2

Cocktail von Nordsee-Garnelen

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Speckrosenkohl und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Zimtparfait mit Pflaumen

**Preis pro Person Euro 42,00**





### MENÜ 3

Klare Tomatenessenz  
mit Kräuterklößchen

\*\*\*

Doradenfilet,  
kross auf der Haut gebraten,  
auf geschmolzenen Zucchini und Tomaten  
mit Kräutertagliatelle

\*\*\*

Nougat Creme Brulée mit Früchten der Saison

**Preis pro Person Euro 35,00**

### MENÜ 4

Rote Bete Salat  
mit gebackenem Ziegenkäse und Salatvariation

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
auf Burgunderjus,  
Spitzkohlrarm und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Limetten – Mascarponecreme  
mit Brombeerragout

**Preis pro Person Euro 44,00**



## MENÜ 5

Schafskäse überbacken  
an einem Salatbouquet mit feinen Gartenkräutern und Balsamico

\*\*\*

Ochschwanzsuppe mit altem Sherry  
und Chesterstange

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Passionsfruchtsauce  
und Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Nougatkuchen mit Waldbeerensauce

**Preis pro Person Euro 45,00**

## MENÜ 6

Mariniertes Lachscarpaccio  
mit schwarzem Sesam und kleinem Salatsträußchen

\*\*\*

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe  
mit Rieslingwein

\*\*\*

Lammrücken am Knochen gebraten, mit Knoblauch-Rosmarinjus,  
auf feinem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Crème Caramel

**Preis pro Person Euro 49,50**



## **MENÜ 7**

Hausgemachte Gänseleberterrine  
an Feigenmarmelade  
mit Wildkräutersalat und Walnußcrostini

\*\*\*

Sellerieschaumsuppe  
mit krossem Parmaschinken

\*\*\*

Orichette mit gebratenen Jakobsmuscheln  
und Trüffelschaum

\*\*\*

Blutorangensorbet

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus,  
Nadelbohnen, geschmorte Austernpilze  
und Kartoffelstrudel

\*\*\*

Dessertvariation „ Godesburg

**Preis pro Person Euro 65,50**

## **MENÜ 8**

Hummerschaumsuppe  
mit Sahnehaube

\*\*\*

Feine Bandnudeln auf Paprikaschaum  
und gebratenem Wild-Kabeljau

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
an Morchelrahmsauce,  
frisches Gemüsekörbchen und Thymianbratlinge

\*\*\*

Triologie von Früchten der Saison  
(Parfait, Mousse, Früchte)

**Preis pro Person Euro 59,00**



## MENÜ 9

Mediterrane Vorspeisenvariation  
( Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella,  
in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce  
an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)

\*\*\*

Frische Fleischtomatensuppe  
mit Gin-Sahnehaube

\*\*\*

Gegrilltes Entrecote in Pfefferrahmsauce,  
frisches Gemüsekorbchen und Gratinkartoffeln

\*\*\*

Lauwarme Apfeltarte an Vanilleschaum

**Preis pro Person Euro 49,50**

## MENÜ 10

Feldsalat an hellem Balsamicodressing  
mit glacierten Wachtelbrüstchen  
und Paprikawürfeln

\*\*\*

Spaghettini in Rucola-Chorizosauce  
mit jungen Tomaten

\*\*\*

Kleines Rinderfilet mit Riesengarnele  
auf Blattspinat, an Sauce Bearnaise  
und Pariser Kartoffeln

\*\*\*

Pochierte Weißweibirne mit Vanilleeis  
und Schokoladensauce

**Preis pro Person Euro 59,00**



### **Menü 11 / Vegetarisch**

Salat der Saison mit Balsamicodressing,  
gebackenen Austernpilzen und Parmesanhobel

\*\*\*

Klare Tomatenessenz  
mit Kräuterklößchen

\*\*\*

Marinierter Tofu mit Risolée kartoffeln und Kräuterrahm  
Oder  
Spaghettini, gebratenes Gemüse, Tomaten, Fetawürfel und Pesto

\*\*\*

Frischer Obstsalat  
mit Maraschino

**Preis pro Person Euro 38,50**

### **Rittermenü 1**

zu Beginn:

Griebenschmalz, Liptauercreme, Ziegenfrischkäsecreme  
mit frischen Landbrot

\*\*\*

Rosa gebratenes Rostbeef an Sauce Remoulade.  
Rehterrine mit Sauce Cumberland  
und gefüllte Tomate mit Fleischsalat an einem winterlichen Salat

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit gerösteter Mettwurst

\*\*\*

Frisches Kasseler, Spareribs und eine kleine Schweinshaxe  
mit Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Grießflammerie mit heißen Pflaumen

**Preis pro Person Euro 40,00**



## Unsere Empfehlungen für die Weihnachtszeit

### Weihnachtsmenü 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Croutons und krossem Speck

\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit Chili und Kokos

\*\*\*

Geschmorte Entenkeule auf Holunderrotkohl  
und Kartoffelklößen

\*\*\*

Nougat Crème Brulée  
mit Rumtopfrüchten

**Menüpreis € 46,00 pro Gast**

### Weihnachtsmenü 2

Rehterrine im Mangoldblatt an Sauce Cumberland,  
winterliches Salatbouquet und Walnußcrostini mit Oliventapenade

\*\*\*

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

\*\*\*

Hirschkalbschnitzel in der Nusskruste, Preiselbeerjus,  
Kohlrabinudeln und glasierte Waldpilze

\*\*\*

Winterliche Dessertvariation „Godesburg“  
( Geeister Christstollen, Mini-Tiramisu von Spekulatius, kleiner Apfelstrudel mit Vanillesahne)

**Menüpreis € 54,00 pro Gast**



## **Weihnachtliches Buffet 1**

Im Ganzen gebratener Puter  
mit geräucherten Schinkenspezialitäten und Feigenchutney  
Verschiedene Fischterrinen  
mit Sahnemeerrettich und Honigsenfauce  
Endiviensalat mit Speck-Kartoffeldressing  
Roastbeefröllchen mit Walnuß-Rotkohlsalat

\*\*\*

Hirschgulasch mit Waldpilzen

**Oder**

Gebratene Entenbrust in Cassisjus  
Medaillons vom Schweinefilet an Backpflaumensauce  
Gebratene Lachstranche an Pernod-Dillsauce  
Gedämpfter Zander auf Chilirahmkraut  
Holunderrotkohl  
Kleine Kartoffelklöße und Serviettenknödel

\*\*\*

Schokoladenmousse auf Orangenkuchen  
Geeister Christstollen mit Rumfrüchten  
Internationale Käseauswahl und verschiedene Brotsorten

**Buffetpreis € 50,00 pro Gast**



## **Weihnachtliches Buffet 2**

Geräuchertes Entenbrustcarpaccio mit Kernöl und karamelierten Nüssen  
Feldsalat mit Kartoffeldressing und krossen Speckscheiben  
Terrinen und Pastetenauswahl an Sauce Cumberland  
Ganzer, pochierter Salm mit Räucherei

\*\*\*

Geschmorte Entenkeule in Orangensauce  
Winterkabeljau auf Mangold an Rieslingsauce  
Rinderbraten in einer Cognacrahmsauce  
Winterliche Gemüseauswahl,  
Butterspätzle, Basmatireis und kleine Kartoffelklöße

\*\*\*

Kaiserschmarr`n mit Vanillesauce  
Pflaumenragout mit Chili an Zimtparfait  
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Eierlikörsahne

**Buffetpreis € 50,00 pro Gast**





## Weinkarte 2017

### Weißwein Deutschland

#### **2015 Grauburgunder Q „Sonett“ Qualitätswein**

Heger	Baden		27,00 €
Bukett von Aprikosen, Mangos und Melonen		0,2 l	7,80 €

#### **2016 Weißer Burgunder „Steinchen“ QbA**

Anette Closheim	Nahe		28,00 €
Kräftig verspielter Burgunder mit dezenter Holznote		0,2 l	8,00 €

#### **2015 Dr. Loosen Weißburgunder QbA**

Am Gaumen lebendig und frisch, mit feiner Balance von Frucht und zarter Mineralität	Mosel		26,00 €
---	-------	--	---------

#### **2015 Weissburgunder BIO**

Weingut Weisbrodt	Pfalz		26,00 €
Pfalz Zarter Schmelz, kräftige Birnen- und Quittenfrucht		0,2 l	7,00 €

#### **2015 Sauvignon Blanc QbA**

Weingut Gies-Düppel	Pfalz		27,00 €
Cassis und Stachelbeere dominieren in der Nase			

#### **2015 Blauschiefer Riesling QbA**

Weingut Stassen	Mittelrhein		26,50 €
Fester Körper mit weicher, gut integrierter Säure		0,2 l	7,50 €

#### **2015 Riesling „Löhrer Berg“ QbA**

Anette Closheim	Nahe		31,00 €
Vielschichtig, elegant, aus der ältesten Riesling Lage an der Nahe			

#### **2013 Riesling „Stückfass“ Qualitätswein**

Jakob Schneider	Nahe		27,00 €
Magenfreundliche Säure „medium plus“		0,2 l	7,80 €
Bukett von Steinobst und Wildkräutern, am Gaumen mineralisch und salzig		1,5 l	70,00 €

#### **2015 Riesling, Feinherb**

Robert Weil	Rheingau		30,00 €
Feines, sortentypisches Bukett, sehr fein ausbalanciert, brillant mit lang anhaltendem Finale			8,60 €

### Weißwein Österreich

#### **2015 Grüner Veltliner Federspiel**

Prager	Wachau		39,00 €
Geprägt von feiner salziger Mineralität			



## Weißwein Frankreich

### **2014 Sancerre blanc A.O.C.**

Domaine de Vieux Pruniers

Christian Thiot

Loire

35,00 €

Frisches, strahlendes Bukett, Johannisbeer- und Stachelbeernoten, schön hinterlegt mit animierender Zitrusnote, äußerst lebendig extraktreich

## Weißwein Italien

### **2015 Pinot Grigio**

Alois Lageder

Südtirol

29,50 €

Geruchsnoten von Pfirsich, Melone und feinen Gewürzen

### **2015 Chardonnay Alto Adige D.O.C.**

Alois Lageder

Südtirol

28,00 €

Ausgeprägtes Bukett, sehr gehaltvoll, harmonische Säure und feine Aromen

### **2016 Lugana D.O.C., Trebbiano**

Weingut Cantina Menegotti

Venetien

32,00 €

Helles Strohgelb mit goldenen Nuancen

Blumige Note von Zitrus und exotischen Früchten

## Roséwein

### **2016 Rosé Saigner QbA**

Weingut Markus Schneider

Pfalz

27,00 €

Vollfruchtiger Rosé aus den Rebsorten

0,2 l

7,80 €

St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder

### **2014 Domaines Rosé Ott Selection A.O.C.**

Chateau Romassan

Provence

33,00 €

Typischer Rosé aus den Rebsorten Syrah, Grenache und Cinsault mit Noten von Pfirsich und Aprikosen

## Rotwein Deutschland

### **2014 Jechtinger Spätburgunder, Prädikatswein**

Weingut Bercher

Baden

28,00 €

Absoluter Spätburgunder Klassiker

8,00 €

In der Nase schöne Würze, kombiniert mit roten Beeren und Kirschen

### **2013 Pinot Noir „Stückfass“ QbA**

Christian Bamberger

Nahe

45,00 €

Natur belassener ungefilterter Rotwein,

0,2 l

12,80 €

10 Monate im Barrique gereift

1,5 l

90,00 €



### **2015 Graf von Are Spätburgunder**

Brogsitter	Ahr	27,00 €
Ein runder, ausgewogener und säurearmer Gutswein, nicht zu schwer		7,80 €

### **2013 Cuvée Rot „Barrique“**

Anette Closheim	Nahe	42,00 €
Kräftiger Rotwein, im kleinen Barrique gereift		

### **Rotwein Italien**

#### **2014 Barbera d’Asti Tabarin D.O.C.**

Claudio Icardi	Piemont	28,00 €
Kraftvoll, würzig, samtig und elegant	0,2 l	8,00 €

#### **2013 Chianti Classico D.O.C.G.**

Carpineto	Toskana	39,00 €
Herrliches Bukett mit zahlreichen Fruchtnoten, Nuancen von Tabak, Zimt und Gewürzen		

#### **2008 Brunello di Montalcino**

La Fornace	Toskana	115,00 €
100% Sangiovese Grosso, kraftvoll, Duft von Tabak, Kirsche und Rauch		

#### **2013 Rosso di Montepulciano**

Le Bèrne	Toskana	60,00 €
Frisch, mineralisch, elegant, klassischer Toskaner Stil		

### **Rotwein Frankreich**

#### **2012 Chateau Lezin**

Bordeaux Superieur A.O.C.	Bordeaux	27,00 €
Das Chateau liegt auf dem höchsten Punkt der Gemeinde Salleboeuf		7,80 €

#### **2011 Chateau des Laurets**

Puisseguin Saint Emilion A.O.C.		
Baron de Rothschild	Bordeaux	45,00 €
Dichte Cassisfrucht in der Nase, am Gaumen elegante Aromen von schwarzen Früchten		

#### **2013 Le Petit Soleil**

Chateau le Pin Beausoleil	Bordeaux	28,00 €
Intensive Frucht und Saftigkeit, stabiles Tanningerüst		8,00 €

### **Rotwein Spanien**

#### **2013 Basiano Tinto**

Bodegas Campos de Enanz	Navarra	19,50 €
		5,50 €

#### **2014 Tempranillo Izadi Crianza**

Bodegas Izadi	Rioja	27,00 €
		7,80 €



<b>2014 Garnacha Tinto Classic</b>	Calatayud	27,00 €
Bodegas Langa		7,80 €
Komplexe Aromen von dunklen Beeren		
<b><u>Rotwein Südafrika</u></b>		
<b>2015 Crane Red Merlot</b>	Robertson Valley	25,50 €
Goedverwacht Estate		
Ein feiner Merlot, schöne Frucht,	0,2 l	7,30 €
weich, duftige sympathische Frische		
<b><u>Rotwein Australien</u></b>		
<b>2014 Old Winery Shiraz</b>	Australien	25,50 €
Tyrrell's Wines		
Duft und Farbe opulent und überwältigend,		
dunkle Beeren, schwarze Kirschen, Schokolade und Gewürze		
<b><u>Rotwein Chile</u></b>		
<b>2013 Valdivieso Cabernet Sauvignon</b>	Valle Central	24,00 €
Valdivieso		
Schöner, angenehmer Cabernet mit rundem Körper	0,2 l	6,90 €
und feiner Kirsch-Kräuter-Nase.		
<b>2012 Caballo Loco Grand Cru</b>		
Valdivieso		
Sehr komplex mit großartigen Aromen nach reifen Beeren,		
Kirsche und Pfeffer, überzeugend am Gaumen, mit samtigen Tanninen		70,00 €
<b><u>Sekt/ Prosecco/ Champagner</u></b>		
<b>Biancospino Rosé Frizzante, trocken</b>		
Cantina Menegotti		27,00 €
Spritzig frischer Sommersekt	0,1 l	4,80 €
<b>Hausmarke Sekt</b>		
Valckenberg	Deutschland	27,00 €
Rassiger Charakter mit feiner Perlage	0,1 l	4,80 €
<b>Schloss Vaux Cuvée Brut</b>	Rheingau	34,00 €
Weißburgunder, Spätburgunder, Riesling	Klassische Flaschengärung	
<b>Champagner Cuvée Intense Grand Cru</b>		
A.R Lenoble	Champagne	80,00 €
Kräftig und üppig, dabei sehr cremig, milde Säure, tolle Perlage,		
sehr intensiv und ausdrucksstark		
<b>Champagner Terroirs Rosé</b>		
A.R Lenoble	Champagne	90,00 €
90% Chardonnay, 10% Pinot Noire aus dem Barrique		
Zart und filigran, trotz viel Kraft lang anhaltendes Tannin,		
feine Erdbeernote		



## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pellegrino, Aqua Panna	0,25 l	2,60€
Pellegrino, Aqua Panna	0,75 l	7,20€
Pellegrino, Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
Pellegrino, Mineralwasser	0,75 l	7,20 €
Selters, Mineralwasser	0,75 l	7,20 €
Bonaqua	0,3 l	2,10 €
Coca Cola Zero	0,2 l	2,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite1+2	0,2 l	2,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite1+2	0,3 l	2,90 €
Schweppes Tonic Water3	0,2 l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon3	0,2 l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale3	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50 €

### SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,80 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,80 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €



## **BIERE**

Sion Kölsch	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	2,80 €
Krombacher Pils	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	2,80 €
Radler	0,3 l	2,80 €
Krombacher, alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Krombacher Hefeweizen, hell	0,5 l	4,50 €
Krombacher Hefeweizen, dunkel	0,5 l	4,50 €
Krombacher Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Vita Malz	0,33 l	2,80 €

1 koffeinhaltig; 2 mit Farbstoff Beta Carotin und Konservierungsstoff E211; 3 chininhaltig; 4 mit Farbstoff

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



## **APERITIFS**

Glas Prosecco	0,1l	4,00 €
Glas Sekt, Valkenberg	0,1l	4,80 €
Glas Champagner	0,1l	11,50 €
Sherry, Fino oder Medium	5 cl	4,60 €
Portwein, dry	5 cl	5,20 €
Campari Orange oder Soda	0,2 l	6,40 €
Martini Rosso, Bianco oder Extra Dry	5 cl	3,80 €
Hugo	0,3 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,3 l	7,50 €

## **HEISSES**

Tasse Azul Kaffee		2,20 €
Kännchen Azul Kaffee		4,00 €
Espresso		2,20 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Tasse Azul Kaffee Hag		2,20 €
Kännchen Azul Kaffee Hag		4,00 €
Tasse Milchkaffee		3,20 €
Tasse Cappuccino		3,20 €
Glas Tee, verschiedene Sorten		2,20 €
Heiße Schokolade		3,20 €



## **Digestif**

Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Averna	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	3,20 €
Grand Marnier	2 cl	3,20 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80 €
Hennessy „VS“	2 cl	6,50 €
Remy Martin „VSOP“	2 cl	7,80 €
Bowmore 12 Jahre	2 cl	6,90 €
Talisker 10 Jahre	2 cl	6,90 €
Wodka „Absolut“	2 cl	2,80 €
Wodka „Oval“	2 cl	3,90 €
Grappa	2 cl	4,20 €
Calvados	2 cl	3,80 €

## **Brauweiler Edelbrände**

Zwetschge	2 cl	3,20 €
Roter Boskoop	2 cl	3,20 €
Himbeergeist	2 cl	3,80 €
Williams Christ	2 cl	3,80 €
Mirabelle	2 cl	4,20 €
Kirsch – Premium	2 cl	4,20 €
Haselnussgeist	2 cl	4,40 €
Pommes d´Or	2 cl	4,40 €
Pommes d´Or Reserve	2 cl	4,80 €