



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

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

Kross gebratene Gambas an Tomaten-Brotsalat mit altem Balsamico, roten Zwiebeln, Chorizo und Oliven
€ 16,50

Marinierter Kalbstafelspitz mit buntem Linsensalat und gebackener Praline von der Ochsenbacke
€ 15,00

Carpaccio vom Fjordlachs an einem Salat von frischem Fenchel, Orangen und Rucola mit Limonen-Sojavinaigrette
€ 15,00

Gratinierter Ziegenkäse mit Pinien-Akazienhonig und kross gebratenem Bauernspeck an sommerlichen Salaten in Kräuterdressing
€ 14,50



Suppen

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen
mit Buttercroutons und Sahnewölkchen

€ 6,00

Karotten-Ingwersuppe
mit pochierter Jakobsmuschel und Korianderöl

€ 7,00

Consommé vom Rind
mit Sherry, Flädle und Wurzelgemüse

€ 6,50

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Kalbs- und Rinderfilet
mit gebratenen Garnelen an grüner Pfefferrahmsauce,
in Schalotten sautierte Keniaböhnchen und Risolée kartoffeln

€ 33,00

Rosa gebratenes Lammcarré an Knoblauchjus,
dazu Ratatouille und Süßkartoffelgratin

€ 28,00

Geschmorte Kalbsbäckchen an Barolo-Rosmarinjus
auf gestampften Erdäpfeln und glaciertem Gemüse

€ 24,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
an lauwarmem Kartoffelsalat mit Gurken und Äpfeln

€ 24,00

Saltimbocca vom Wildlachs im Salbei-Parmaschinkenmantel,
gebackene Kirschtomaten, frische Pestotagliatelle und Tomatenbutter

€ 24,00

Pot au Feu von der Riesengarnele und Jakobsmuscheln
an Curry-Kokosschaum, verschiedene Gemüse und Sesam-Basmatireis

€ 26,00



Für den kleinen Hunger

„Godesburger“

Bio- Rinderhacksteak mit Bergkäse,
Tomatenscheiben und eingelegten Gurken,
dazu servieren wir pikante Kartoffelecken und knackigen Salat

€ 16,00

Großer sommerlicher Salat
mit feurig scharf gebratenen Putenstreifen,
roten Zwiebeln und frischen Champignons
(vegetarische Variante möglich € 13,00)

€ 16,00

Züricher Sahnegeschnetzeltes in Champignonrahm,
sautierte Butterspätzle und einem grünen Salat

€ 19,00

Vegetarisch/Vegan

Thailändisches Gemüse-Kokos-Curry
mit Sesam-Basmatireis

€ 17,00

Spaghettini Carbonara
mit geräuchertem Tofu, grünem Spargel und Kirschtomaten
(vegetarisch und vegan)

€ 17,50



Dessert

Dessertvariation „Godesburg“
Feine Nascherei aus unserer Patisserie
€ 11,00

Mousse au chocolat
mit frischen, marinierten Erdbeeren
€ 9,50

Crème Brulée
mit frischen Früchten
€ 9,50

Internationale Käseauswahl mit Oliven, Brot und Butter
klein
€ 10,00

groß
€ 14,00



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 Dijonsenfchaumsauce
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 Riesenpfanne
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

Ochsenchwanzsuppe 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

Trilogie 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 Gemüsekörbchen 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

Brogssitter	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 €



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