



Weihnachtsmenü 2025

Bouchée à la reine – Königinpastetchen

mit feinem Ragout vom Huhn & Kalb mit frischen Champignons

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig & Thymian, auf Feldsalat mit Kartoffel-Dressing

Bouchée de la Mer

Königinpastetchen mit Ragout vom Lachs, Kabeljau und Garnelen mit frischen Champignons und Wurzelgemüse

6 Weinbergsschnecken

in Kräuterbutter, mit reichlich Knoblauch & Petersilie

Rinderroulade „klassisch gefüllt“

mit Semmelknödel, hausgem. Rotkohl und kräftiger Rotweinsauce

Schnitzel vom Eifelschwein

wahlweise mit Champignon-Rahm oder Brauhausauce mit Speck & Zwiebeln
Pommes frites & Salat

Brauhaus – Cordon Bleu

gefüllt mit Münsterkäse & Honigschinken, Pommes frites & Salat

Lachssteak in Weißweinsauce

auf der Haut gebraten, serviert mit Linguine und einer Auswahl von saisonalem Gemüse

Provençalischer Fischtopf (5 € Aufpreis)

mit Fisch und Meeresfrüchten, Tomaten, frischen Kräutern & Julienne-Gemüse,
dazu Kräuterbaguette

Argentinisches Rumpsteak 250g (5 € Aufpreis)

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites & Salat

Filetsteak vom Rind 250g (6 € Aufpreis)

in kräftiger Rotweinsauce, mit hausgem. Kartoffelgratin & Salat

Reh – Medaillons (6 € Aufpreis)

in kräftiger Rotweinsauce mit feinen Spätzle & hausgemachtem Rotkohl

Café Gourmand

Dreierlei Dessert, serviert mit einem Espresso

3 Gang - Menü 39.00 €

Aufpreis Steak & Fischtopf 5.00 €

Aufpreis Filetsteak und Reh-Medaillons 6.00 €

Einzelpreise:

Vorspeise 14.00 €

Hauptgang 21.00 €/26.00 €/27.00€

Dessert 8.50 €

Sprechen Sie uns auch gerne auf „Kleinigkeiten“ für Ihre Kinder an, wir sind darauf vorbereitet ☺

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer normalen Karte online bzw. der gesonderten Karte vor Ort.