



Kulinarische Genüsse im 4. Quartal 2018

Oktober

Apéritif des Monats: „1001 Nacht“ - mit geheimen Zutaten

Zeit zum fröhlichen Tafeln:

Frisch aus dem Ofen: Ente, innen zart - außen kross
und feine Gerichte mit Wild aus heimischen Wäldern

Unsere Weinempfehlung dazu:

„Pinot Madeleine“ Frühburgunder, Weingut Nelles, Ahr
„Notari“ Montepulciano, Weingut Nicodemi, Abruzzen

November

Apéritif des Monats: „Pineau des Charentes“

Gänseduft liegt in der Luft:

Gans klassisch vom Niederrhein (Ganze Gänse bitte rechtzeitig vorbestellen!)
mit Maronen und Bratapfel
und

Rotwein aus dem Veneto,
2012er Zenato Ripassa DOC

Digestif-Tipp: Gute Geister „Orangengeist“ von Vallendar,
„Holunder Beerenbrand“ von Lorenz Humbel

Dezember

Apéritif des Monats: „1908“ Monopol Held, Pinot Noir, Likörwein

Für herrlich süße Momente: Mousse au Chocolat mit einem Glas „1908“

Wir genießen die Früchte des Sommers in unserem Advent-Menü:

- Hausgeräucherter Rehschinken mit Quittenmus
- Apfel-Fenchelsüppchen
- Hirschsteak mit Preiselbeeren
- Walnussparfait mit Pflaumensoße

... und wir probieren Ernst Willis hausgemachten „Rumtopf“

Öffnungszeiten zu Weihnachten und Silvester:

2. Weihnachtstag: Mittags geöffnet zum Weihnachtsmenü
31. Dezember 2018: Silvestermenü, bitte reservieren Sie rechtzeitig!
1. Januar 2019: Geschlossen!