



## Menü für den ersten Weihnachtsfeiertag 2009

Variation von hauseigener Lammsalami,  
gebackenen Grottenchampignons und Eifeler  
Bio Brennnesselkäse im Schinkenmantel,  
Monschauer Knoblauch - Senftunke und  
pikantem Streuobstwiesen Apfelchutney

\*

Capuccino vom Bärlauch

\*

Rosa gebratenes Roastbeef vom Eifelbullen auf  
Pfefferrahmsauce,  
Herzoginkartoffeln und bunter Salatteller  
oder

Pochiertes Lachsfilet auf leichter Ingwersauce  
Brokkoli und Sahnekartoffeln

\*

Beerenfrüchte im Gitterhemd an  
hausgemachtem Parfait

€ 32,50

ohne Vorspeise € 26,50

## Menü für den zweiten Weihnachtsfeiertag 2009

Roulade von Gravedlachs mit Kräuterbisquit  
an Monschauer Senfsauce

\*

Vitalsuppe

Klare Gemüsesuppe mit Ingwer, Knoblauch  
und Sezchuan Pfeffer abgeschmeckt

\*

Gebratene Seeteufelmedaillons auf  
Zitronengrassauce

Zucchinigemüse und rote Nudeln  
oder

Geschmorter Wildsauerbraten an  
Vollkornbrotsauce

Wirsingroulade und Kartoffelklößen

\*

Mövenpick Wintereiscreme mit exotischen  
Früchten

Schlagsahne und Eierlikör serviert

€ 32,50

ohne Vorspeise € 26,50

