

♥ lich willkommen in Stöltings Landhaus!

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind  
und wünschen Ihnen ein traumhaft schönes Fest!

Zur Begrüßung reichen wir unseren  
Hollersekt: Selbstgemachter Holunderblütenlikör  
aufgefüllt mit prickelndem Rieslingsekt  
& gefrorener Erdbeersmoothy

Als Wein empfehlen wir:

Müller Thurgau, halbtrocken  
Wein- und Sektgut Fischer, Mosel  
Jahrgang 2017

Portugieser,  
halbtrocken  
Weingut Becker, Pfalz  
Jahrgang 2018

Am Nachmittag servieren wir Bergische  
Waffeln mit Erdbeer- Rhabarberragout, gerösteten  
Mandelsplittern und Schlagrahm

## Frühlingsmenue

Bergisches Hochzeitssüppchen mit  
Koriandergrießklößchen, hausgemachtem Eierstich  
und Gemüsestreifen



Bunte Frühlingsalate mit Steak vom frischen Lachs



Saftige Hühnerbrust in der Mandelhülle, serviert mit  
einer tomatisierten Paprikarahmsauce,  
frischem Spinat und Polenta

&

Steak vom Schweinerücken mit Tomate, Zwiebeln  
und Käse gratiniert. Dazu reichen wir eine  
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand



Bayrische Zitronencreme serviert mit Erdbeergrütze,  
einer Bolle dunklem Schokoladeneis  
und Schlagrahm

Espresso & ein Brand vom Goldenen Delicius