

♥ 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  
Johannisbeersekt: Selbstgemachter Johannisbeerlikör  
aufgefüllt mit prickelndem Rieslingsekt

Als Wein empfehlen wir:  
Weißburgunder, trocken  
Wein- und Sektgut Fischer, Mosel  
Jahrgang 2017

Spätburgunder,  
trocken  
Weingut Wilhelm Pirmin, Pfalz  
Jahrgang 2018

Nachts servieren wir unsere Bergische  
Reibekuchenwolllust: Reibekuchen (frisch zubereitet!)  
serviert mit hausgemachtem Apfelmus und geräucherten  
Fischen mit Zitronenmeerrettich

## Herbstliches Menue

Pfifferlingrahmsüppchen mit Preiselbeerschaum



Frischer Lachs auf Ratatouillegemüse  
serviert mit einer Rieslingrahmsauce und Kartoffelchen



Bunte Herbstsalate mit krossen Speckstreifen



Saftiges Steak vom Kalbsrücken serviert mit frisch in  
Butter angeschwenkten Pfifferlingen,  
Mandelblumenkohl und Kartoffelgratin

&

Zarter Rinderbraten serviert mit karamellisierten  
Zwetschgen, frischem Rahmwirsing und  
hausgemachten Spätzle



Knuspriger Apfelflammkuchen - am Tisch mit  
Calvados flambiert- serviert mit einer Bolle  
Walnußeis und karamellisierten Mandel

Espresso & ein altes Pflümli