

Winterliches Menue

♥ lich willkommen in Stöltings Landhaus!

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

Als Apéritif reichen wir Ihnen heißen Orangenglühwein
vor dem knisternden Kaminfeuer ...

Als Wein empfehlen wir:

Riesling, trocken

Wein- und Sektgut Fischer, Mosel

Jahrgang 2017

Spätburgunder,

trocken

Weingut Bibinger, Pfalz

Jahrgang 2018

Nachts servieren wir Ihnen frisch zubereitete
Flammkuchen mit Schinken, Champignons, Schafskäse
oder Rucola... die ganze Nacht durch!

Rahmiges Maronensüppchen mit Preiselbeerschaum



Knusprige Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und
geräucherter Forelle, Zitronenmeerrettich

&

hausgemachter Apfelkompott vom Boskop – Apfel



Sorbet von Johannisbeeren



Knackige Wintersalate

Zartes Steak vom Schweinerücken, serviert mit frisch
angeschwenkten Champignons, Ratatouillegemüse
und einer Rieslingrahmsauce mit Schnittlauchkartoffeln

&

Saftiger Hirschbraten serviert mit einer fruchtigen
Rotweinpflaumensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl
und Mamas Kartoffelklößen



Bergische Waffeln serviert mit heißen
Punschfrüchten, Schlagrahm und einer Kugel
Schokoladeneis

Espresso & altes Pflümli

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!