

LANDGASTHOF *Gut Marienbildchen*

Familie Ziemons



Gut Marienbildchen - Münsterbilchen 3 - 52159 Roetgen

Ausser-Haus-Karte für die Festtage

Unser Angebot für Heiligabend und den 1. Weihnachtsfeiertag:

Bitte bestellen Sie bis zum 16. Dezember, bitte abholen am 22. und 23.12. 2020! (zum Selberaufwärmen)

VORSPEISEN:

Wacholdergeräuchertes Eifeler Forellenfilet mit Preiselbeersahne € 9,80

Cocktail von Flußkrebse € 13,00

Norwegischer Räucherlachs € 13,00

Wildpastete mit Cumberlandsoße € 9,80

Hausgeräucherter Hirschschinken mit Beeren aus dem Hohen Venn € 9,00

Kleiner Salatteller mit gerösteten Pinienkernen und Balsamicovinaigrette € 6,00

Muscat-Kürbissüppchen mit Kürbiskernöl € 6,00

Wildcremesuppe „St. Hubertus“ € 6,00

HAUPTGERICHTE: (Wahlweise mit Spätzle oder Serviettenknödel)

Schweinebraten in Koster Steinfelder Biersoße , Apfelrotkohl € 17,00

Schweinelendchen mit frischen Champignons in Sahnesoße, Salat € 19,00

Kalbsrahmbraten mit Pilzrahm, Spätzle und Broccoli € 23,00

Hirschgoulasch mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl € 21,00

Hirschkalbsbraten in Rotweinsauce, Birne mit Preiselbeeren Apfelrotkohl € 23,00

Als WEIHNACHTS-DESSERT gibt's

Aachener Printenmousse mit Rotweinpflaumen € 7,50

Apfel-Zimt-Streusel € 7,50

Telefon 0 24 71 / 25 23
Telefax 0 24 71 / 92 16 43
www.gut-marienbildchen.de

Bankverbindung: Sparkasse Aachen BIC: AACSD33
IBAN DE03 3905 0000 0004 9307 49
Ust.-Id Nr.: DE 247170084

LANDGASTHOF *Gut Marienbildchen*

Familie Ziemons



Gut Marienbildchen - Münsterbilchen 3 - 52159 Roetgen

Unser Angebot für den 2. Weihnachtstag (zum fertig Abholen am 26.12.),

Bitte bestellen Sie bis zum 16. Dezember 2020!

VORSPEISEN:

Wacholdergeräuchertes Eifeler Forellenfilet mit Preiselbeersahne € 9,80

Cocktail von Flußkrebse € 13,00

Wildpastete mit Cumberlandsoße € 9,80

Kleiner Salatteller mit gerösteten Pinienkernen und Balsamicovinaigrette € 6,00

Muscat-Kürbissüppchen mit Kürbiskernöl € 6,00

Wildcremesuppe „St. Hubertus“ € 6,00

HAUPTGERICHTE: (Wahlweise mit Spätzle oder Serviettenknödel)

Brust von der frz. Challans-Ente in Portweinjus mit Spätzle und Salat € 22,00

Kalbsrahmbraten mit Pilzrahm, Spätzle und Broccoli € 24,00

Hirschkalbsbraten in Rotweinsoße, Birne mit Preiselbeeren, Spätzle und Apfelrotkohl € 24,00

Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahm, Kroketten und Salat € 29,50

Tiroler Schlutzkrapfen mit sautierten Kirschtomaten € 15,00

Als WEIHNACHTS-DESSERT gibt's

Zweierlei Mousse von Valrhona-Schokolade und Aachener Printen mit Rotweinpflaumen € 7,50

Apfel-Zimt-Streusel € 7,50

alle Preise inkl. 5% Mwst

Gerne empfehlen wir Ihnen passende Flaschenweine aus unserer großen Auswahl (alle mit ca 25% Rabatt).