

VORSPEISEN

VORBESTELLUNGEN

06142 4810048 oder 0178 6929292

Feldsalat in Balsamicodressing mit Graved Lachs und Baguette	9,90 €
Hausgemachte Fischterrine auf feinen Blattsalaten in Walnussdressing mit einer leichten Senf-Dill-Creme	11,90 €
Frische Blattsalate an Kartoffeldressing mit geräucherter Entenbrust und Baguette	10,90 €
Mit Frischkäse gefüllte Champignons auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und französischem Stangenweißbrot	10,90 €
Gegrillter Ziegenfrischkäse auf gebratenem und mariniertem Gemüse	9,90 €

SUPPEN



WWW.ZUM-BEMBELSCH.DE

Hummercremesuppe mit Cognac abgeschmeckt	5,90 €
Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum	4,90 €
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen.....	5,90 €
Dill-Rahm-Krabbensüppchen mit gutem Weißwein zubereitet	5,90 €
klare Fischconsommée mit hausgemachten Fischklößchen.....	6,90 €

WEIHNACHTSMENÜS VORBESTELLUNGEN BIS 21.12.2020



HAUPTGERICHTE

Gänsebrust oder -Keule mit hausgemachtem Apfelrotkraut, Kartoffelklößen halb und halb, dazu Preiselbeerbirne	22,90 €
Hirschkalbsgulasch in Burgunder geschmort, hausgemachte Butterspätzle und Feldsalat in Balsamicodressing	23,90 €
Hausgemachtes Wildragout in Rotweinsoupe, Serviettenknödel und Wirsinggemüse	23,90 €
Rehrückenmedaillons in Pfefferjus mit gebratenen Schupfnudeln und frischem Rosenkohl.....	25,90 €
Rosa gebratene Entenbrust in Orangensoße, dazu Herzoginkartoffeln und Rahmwirsing	25,90 €
Lammkeulenbraten in Tomaten-Knoblauchsoße mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln	23,90 €
Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Kartoffelgratin und Brokkoli.....	24,90 €
Zanderfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	25,90 €

DESSERT



Kirschen in Glühweingelee mit Vanillesoße.....	5,90 €
Spekulatiuscreme auf Waldbeerenragout.....	5,90 €
Orangenmousse auf hausgemachtem Himbeermark	5,90 €
Frischer Bratapfel klassisch gefüllt mit Mandeln, Honig und Rosinen auf Bourbon-Vanillesoße	5,90 €

BEMBELSCH
Landgasthaus | Catering



KÖSTLICHE WEIHNACHTEN