



Menuevorschläge für ihre Weihnachtsfeier 2024

(Vorlauf: 2 Tage; 1 Woche für Gruppen ab 8 Personen; Preisangaben: 3-Gang / 2-Gang / Einzelpreis)

Vorspeisen

★ **Klare Waldpilzessenz** ^v

Blutwurstravioli | Schnittlauch (EP € 13,90)

★ **Maronencremesüppchen**

Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Schnittlauch ^v (EP € 10,90)

★ **Gebratene Gänseleber**

Balsamico | Feldsalat | Pinienkerne (EP € 14,90)

Hauptspeisen

★ **Knusprige Brust oder Keule von der Gans**

Serviettenknödel | Rotkohl | Gänsejus | Marzipan-Apfel

3-Gang € 46,90 / 2-Gang € 39,90 / EP € 28,90

★ **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

Speck-Croutons | marinierter Fenchel | Selleriecreme | Zitronenmayonnaise

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ **Geschmorte Kaninchenkeule Provinciale**

Wurzelgemüse | Jus | Kapern | Oliven | Selleriecreme

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ **Boeuf Bourguignon** vom bergischen Charolais-Rind

Pinot Noir | Schalotten | Speck | Champignons | Selleriecreme

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ **Trüffelrisotto** mit gehobeltem Wintertrüffel

Schnittlauch | Parmesan | Trüffelbutter ^v

3-Gang € 39,90 / 2-Gang € 32,90 / EP € 25,90

Desserts

★ **Hausgemachter Kaiserschmarrn** ^v

Weihnachtliche Pflaumen | Puderzucker (EP € 13,90)

★ **Mousse au Chocolat**

Lebkuchencrumble | Waldbeeren | Zimt ^v (EP € 9,90)

★ **Bio-Käse Auswahl** -2 Sorten

Feigensenf | Myska-Brot ^v (EP € 12,90)

Reservierungen unter 0202/316213 oder direkt im Café du Congo

(^v = vegetarisch; ^{vn} = vegan) Bei Fragen zu allergieauslösenden Inhaltsstoffen sprechen sie uns bitte an.