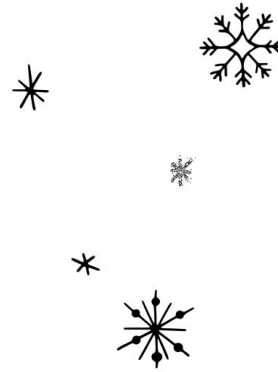


FESTLICHER APERITIF

Zirberol Spritz
Bitterlikör | Prosecco | Soda
0,2l Euro 7,60



WEIHNACHTSMENÜ

Riesengarnelen | Gurkenspaghetti |
Kokos-Portweindashi



Rosa Gebratenes vom Pfälzer Reh | Rotkraut |
Baby Grünkohl | Keschderavioli | Preiselbeeren

Mangoschnitte | Schokolade |
Passionsfrucht | Fichte
oder
Käseduett von Morbier und Taleggio |
Pflaumenchutney | Apfelbrot

3-Gang-Menü
56,00



WEINEMPFEHLUNG

2019 La Monaca Monreale, trocken
Syrah, kraftvolles Tannin, intensiv, finessereich, komplex
Weingut Sallier de la Tour, Sizilien, Italien
0,1l | 5,90 0,2l | 11,50 0,75l | 41,00



  @wallonenhof.otterberg



VORSPEISEN

Blumenkohl-Orangensuppe	7,50
Feldsalat I Balsamicodressing mit Speck I Croûtons	11,50
mit glasierten Kastanien	13,50
Ossobuco Ravioli I Erbse I Tomate	15,50



HAUPTGERICHTE

Saiblingsfilet I Balsamicolinsen I Ratatouille I Queller I Kartoffelschaum	29,00
Kalbsrückensteak I Gewürzkruste I Semmelwürfel I Speckbohnen I Käsesauce	29,50
Kräutercrêpes I Pilzbolognese I Spinat I Kürbis I Sauce Hollandaise	23,00



DESSERTS

Lebkuchenmousse I Zwergorange I Beerensorbet	15,00
Vanilleeis I Kürbiskerne I Kürbiskernespuma	8,50



@wallonenhof.otterberg