„Em Krützche“

WEIHNACHTEN 2026

WEIHNACHTS-MENÜ

Ochsen-Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Profiteroles

Hirschmedaillons „Diana“ aus dem Rücken
auf Rotweinsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, Waldfrüchte, Wirsing und Butterspätzle
(solo 44,50 €)

Lebkuchen-Parfait
mit Glühweinsauce und Pflaumenröster

59,50 € *pro Person*

WEIHNACHTEN À LA CARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

Ochsen-Kraftbrühe *mit Gemüsestreifen und Profiteroles*	10,50
Kölsche Kartoffelsuppe *mit Mettwurststreifen*	10,50
Crevettencocktail *in Cognacsahne*	18,50
Feldsalat *mit Speck und Croûtons*	17,50
Reibekuchen mit gebeiztem Lachs *und Schnittlauch-Sauerrahm*	18,50
Gänseleber-Terrine *mit Apfel-Ingwer-Salat, Cumberlandsauce und Brioche*	18,50

HAUPTGERICHTE UND SPEZIALITÄTEN

Hasenkeule *mit Rotkohl und Kartoffelklößen*	31,50
2 kleine Kalbsschnitzel „Wiener Art“ *mit Krützche-Salat in Zitronen-Sauerrahm-Dressing und Bratkartoffeln*	29,50
Rumpsteak vom Besten (200 g) *mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Feldsalat*	32,50
Gebratenes Zanderfilet *auf Kräuterrisotto mit Kräuterseitlingen*	31,50
Rheinischer Sauerbraten *in Rosinensauce mit Apfelkompott und Klößen*	29,50
¼ Hafermastgans – in zwei Gängen serviert *Vorweg Feldsalat in Kartoffeldressing, danach mit Bratapfel, Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen*	62,50
Gemüsevariation *mit Thymiankartoffeln oder Reibekuchen*	23,50

DESSERT-EMPFEHLUNG

Zimt-Parfait *auf marinierten Pflaumen*	11,50
Funke Coup „rut wiess“ – *warme Himbeeren auf Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahnehäubchen*	11,50
Crème brûlée	11,50
Cassis-Sorbet „Kir Royal“ *mit Winzersekt*	11,50
Coup Danmark – *Vanilleeis mit Schokoladensauce*	11,50
Rumtopf *mit Walnuss-Gourmeteis*	13,50
Windbeutel *mit Vanilleeis und Sahne gefüllt, dazu Vanillesauce und Kirschen oder frische Pflaumen*	11,50
Mousse au chocolat	12,50