

♥ lich willkommen in Stöltings Landhaus!

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind
und wünschen Ihnen ein traumhaft schönes Fest!

Zur Begrüßung reichen wir unseren
Hollersekt: Selbstgemachter Holunderblütenlikör
aufgefüllt mit prickelndem Rieslingsekt
& gefrorener Erdbeersmoothy

Als Wein empfehlen wir:

Müller Thurgau, halbtrocken
Wein- und Sektgut Fischer, Mosel
Jahrgang 2019

Portugieser,
halbtrocken
Weingut Becker, Pfalz
Jahrgang 2021

Frühlingsmenue

Bergisches Hochzeitssüppchen mit
Koriandergrießklößchen, hausgemachtem Eierstich
und Gemüsestreifen

♥ ♥ ♥

Bunte Frühlingsalate mit Thymiancroûtons und
Sonnenblumenkernen

♥ ♥ ♥

Saftige Hühnerbrust in der Mandelhülle, serviert mit
einer tomatisierten Paprikarahmsauce,
frischem Spinat und Polenta
&

Steak vom Schweinerücken mit Tomate, Zwiebeln
und Käse gratiniert. Dazu reichen wir eine
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

♥ ♥ ♥

Bayrische Zitronencrème serviert mit Erdbeergrütze,
einer Bolle dunklem Schokoladeneis
und Schlagrahm

Espresso & ein Brand vom Goldenen Delicius