

♥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
Johannisbeersekt: Selbstgemachter Johannisbeerlikör
aufgefüllt mit prickelndem Rieslingsekt

Als Wein empfehlen wir:
Weißburgunder, trocken
Wein- und Sektgut Fischer, Mosel
Jahrgang 2022

Spätburgunder,,
trocken
Weingut Wilhelm Pirmin, Pfalz
Jahrgang 2021

Nachts servieren wir unsere Bergische
Reibekuchenwollust: Reibekuchen (frisch zubereitet!)
serviert mit hausgemachtem Apfelmus und
geräucherten Fischen mit Zitronenmeerrettich

Herbstliches Menue

Pfifferlingrahmsüppchen mit Preiselbeerschaum

♥ ♥ ♥

Frischer Lachs auf Ratatouillegemüse
serviert mit einer Rieslingrahmsauce und
Kartöffelchen

♥ ♥ ♥

Bunte Herbstsalate mit krossen Speckstreifen

♥ ♥ ♥

Saftiges Steak vom Schweinerücken serviert mit frisch
In Butter angeschwenkten Pfifferlingen,
Mandelblumenkohl und Kartoffelgratin

&

Zarter Rinderbraten serviert mit karamellisierten
Zwetschgen, frischem Rahmwirsing und
hausgemachten Nußspätzle

♥ ♥ ♥

Mousse au chocolat serviert mit Zwetschgenröster,
Schlagrahm und gerösteten Mandelblättchen

& im Nachservice saftigem Apfelpfannkuchen
- am Tisch mit Calvados flambiert-

Espresso & ein altes Pflümli