

Weihnachten 2018

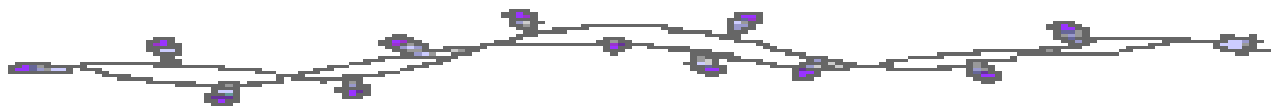


Restaurant Kolpinghaus Meppen

49716 Meppen Kolpingstraße 6

Tel 05931 3377 info@kolpinghaus.eu

www.restaurant-kolpinghaus.de



Weihnachtsmenü 2018

1.



Wildkräutersalat Honig-Djon-Senfdressing

Rosa gebratene Entenbrust Aprikosen-Chili-Chutney

Baguette



Kürbiscremesuppe Ingwer Curry Sahne

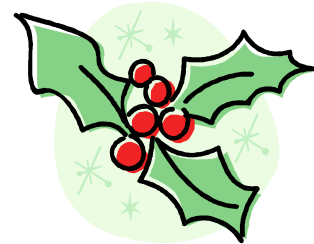


Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet

Braune Zwiebel-Senfsauce

Glasierte Möhren, Romanesco, Zuckererbsen

Kartoffel-Pastinakenstampf



Zimt Rotweinpflaumen Eiscreme Schlagsahne

Amaretini

Gebäck



25,30 €

Nr.2.

Steckrübensuppe Kokosmilch Chili Curry

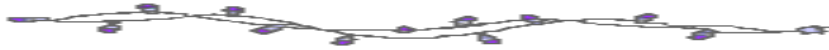


*Hirschragout mit Wald Pilzen in Wacholdersahnesoße
Rotkohl, Speckrosenkohl, Birnen, Preiselbeeren
Butterspätzle, Kartoffelkroketten*



Herrencrem mit Rum und Schokolade

22,50 €



3.

Rindfleischsuppe Eierstich Markklößchen

Rinderschmorbraten Rotweinsauce

Champignons Schalotten

Buttermöhren, Markerbsen, Blumenkohlröschen

Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten



Spekulatius-Tiramisu

24,80 €



Nr.4
Scharfe Orangen Möhrensuppe



Rinder Roulade Schweinefilets
Pfeffersahnesauce Rotweinsauce
Buttergemüse
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl

Vanilleiscrem warme Rumkirschen
Schokoladenkuchen Schlagsahne

25,80 €



5.

Kartoffel-Waldpilzsuppe Thymianbrotcroutons

2.

Gedünstetes Kabeljau Lachsfilet Gemüsestreifen Dill-Weißweinsauce

3.

Braunes Kalbsragout mit Riesling Pfifferlinge

Buttergemüse, Salate

Petersilienkartoffeln, Papardelle



4.

Glühweinpflaumen Zimteiscrem

33,50 €



Nr.6

Hühnersuppe Safran Grießklößchen Gemüsejulienne

*Wildkräutersalat Wacholder geräuchertes Forellenfilet
Apfelmeeretich*

Baguette Butter



Oldenburger Landente

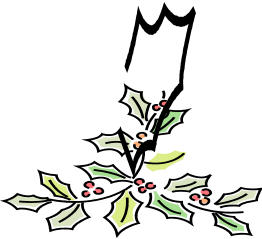
Orangensauce

Rotkohl, Butterrosenkohl, glasierte Äpfel

Kartoffelklößchen Kartoffelkroketten

Moccacrem Schlagsahne Eierlikör

29,80 €



Nr.7

Waldpilzsuppe

Wintersalate Graved Lachs Senf-Dill-Honigdressing

Baguette

Geschmorte Dammwildkeule

Portwein-Holundersauce

glasierter Rosenkohl, Apfelrotkohl

Muskatspätzle, Kartoffel-Kürbisstampf,

Preiselbeeren Birnen

Chocolat Spekulatius Mousse - Vanillelikörsauce

33,00 €



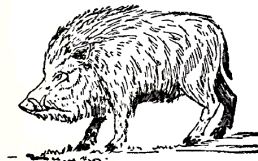


8.

*Entenconsommé klassisch gekochte Essenz aus Entenkeulen,
Entenfleischstreifen Karotten Selleriejulienne Grießklößchen als
Einlage*



*Gegrillter Kürbis Artischockernherzen manierierte Paprika Oliven
Ziegenfrischkäse Pumpernickel Rosmarinhonig Baguette*



*Geschmortes Wildschwein Wacholdersauce Waldpilze
Speck-Zwiebel-Rosenkohl Butterwirsing
Kartoffelkroketten Muskatspätzle*

Boskop Bratäpfel Glühweinzabione Walnußeiscrem

32,00 €



Nr.9

Rindfleischsuppe Eierstich Markklößchen Gemüsejuliene



Kräuterseitlinge Feldsalat Walnüsse

Baguette gesalzene Butter



Hirschrückenfilet Sauerkirschen-Rotweinreduktion

Herzoginkartoffeln Tagliatelle mit Haselnüssen

Rosenkohlblätter in Ingwerbutter, glasierte Steckrüben, Buttermöhren



Dunkle

*Schokoladenmousse mit Kirschwasser
marinierte Orangenfilets*

Obst, Käse, Gebäck

38,00 €

