

Adventsbuffet

Sämige Maronensuppe

Vorspeisen

Hausgemachtes Apfel-Nussbrot mit Griebenschmalz
und gesalzener Schnittlauchbutter

Himmel und Erde mit kleinen frischen Bratwürstchen

Rosé gebratenes Roastbeef
mit hausgemachtem Zwiebelconfit
dazu bunter Pflücksalat mit Himbeerdressing

Klassischer Shrimpscocktail mit Spargel
und Champignons

Hauptspeisen

Knusprige Gänsekeule mit Orangensoße,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Geschmorte Wildschweinskeule
mit Speck-Pfifferlingsoße
dazu Kartoffel-Sellerie-Püree und Rahmwirsing

Zartes Viktoriabarschfilet in Zitronenbutter gebraten
auf cremigem Endivien-Risotto
mit bunten Salat

Desserts:

Orangen-2erlei

Leichte Orangenmousse mit Gewürzorangensalat

Warmer Schokoladen-Birnenkuchen
mit Butterscotch-Karamellsoße

Zimtpflaumen - Mascapone-Dessert
und Glühwein

Preis: 28,50 €



**WANN: an allen vier Adventssonntagen
(2.12. / 9.12. / 16.12. / 23.12.)**

von 17.00 – 20.30 Uhr

**WO: Rheinterrassen Rees / A.Collins
Wasserstr.2/ Rees**

**RESERVIERUNG:
unter Tel: 02851 / 1359**

**INFOS: unter
www.rheinterrassen-rees.de**

Um Reservierung wird gebeten!!!

