



Herzlich Willkommen im Landhotel NAPOLEON

Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Erleben Sie bei uns die unverwechselbare deutsche, wildspezialisierten und regionale Küche.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihre Familie Stuntebeck mit Team



1. Kraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen

Saftiger Zwiebelbraten oder Zigeunerbraten
aus dem Schweinerücken
frischer kleiner Salatteller
Pommes frites und Röstkartoffeln

Gemischtes Eis mit Sahne

€ 17,00

2. Geflügelkraftbrühe mit Einlage

Rinderschmorbraten und Schweinerückenbraten
frische Champignons
Burgundersauce und Rahmsauce
feine Gemüseplatten
frischer kleiner Salatteller
Butterkartoffeln und Croquettes

Vanilleeiskugeln mit warmen Himbeeren
warme Schokoladensauce, Sahne

€ 18,50

3. Bergisches Kartoffelrahmsüppchen

kleine Schweinschnitzel mit Jäger, Zigeuner oder Sahnesauce a par
kleine Putenbrustschnitzel in Ei gebraten mit Obst garniert
kleiner frischer Salatteller
feines Gartengemüse
pomes frites , Croquettes , Petersilienkartoffeln

Vanilleeis und Walnußeiskugeln
mit Obstsalat und Sahne

€ 18,50



4. Kraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Gemüsestreifen

kleiner frischer Salatteller
Schweinemedaille mit gerösteten Zwiebeln
Putenbrustfilet ODER Poulardenbrust mit Obstgarnitur
Rinderschmorbraten ODER Rinderfilet mit Champignons

feine Gemüseplatten: Erbsen/Möhren, Blumenkohl, Speckböhnchen etc.
Kartoffelbeilagen: Petersilienkartoffeln, Pommes frites und Croquettes

Vanilleeiskugeln (aufgebaut wie eine Pyramide) mit heißen Schattenmorellen
heißer Schokoladensauce, Sahne

€ 20,50 mit Rinderschmorbraten / € 22,50 mit Rinderfilet, rosa gebraten

5. Melonenschiffchen mit Katenschinken

Boullion „Cellestine“ Pfannekuchenstreifen mit Einlage

Schweinemedallions mit gerösteten Zwiebeln
Rinderschmorsteaks mit verschiedenen Waldpilzen
frischer kleiner Salatteller
feine Gemüseplatten
Petersilienkartoffeln, Pommes frites und Croquettes

Herrencreme, (Vanillecreme mit Rum und Schokoladenstücke & Sahne)

€ 24,50 mit Vorspeise / € 21,50 ohne Vorspeise

6. Broccolisamt Suppe

frische Marktsalate

Putenbrustfilet in Mandelkruste, mit Obst garniert
Rindermedaille mit kleinen frischen Champignonköpfen
sauce a` la Kräutercreme und Rahmsauce
feine Broccoli Röschen
Gratin-Kartoffeln und Croquettes

Weißweincreme mit Sahne

€ 23,00



7. Tomaten Essenz mit Grießnockeln

großer Champignonkopf mit Kräuterkrabbenfüllung und frische Salatbeilage

Glasiertes Kalbshaxenfleisch „Bürgerlich“
feines Gartengemüse
Petersilienkartoffeln und Röstkartoffeln

Rote Grütze mit Vanille-Eierlikör-Sahne

€ 24,00

8. Zwei kleine Atlantik Seezungenfilets

auf Gemüsebett ODER kleiner Salat
geschwenkte Butterkartöffelchen

knuspriger Entenbraten (ausgebrochen) an rosa Pfeffersauce
Broccoliröschen, Röstinchen, Drilling Kartoffeln

Crepes Suesett`s (dünner Pfannekuchen)
Vanilleeiskugel, warmer Orangensauce und Früchte

€ 26,00

9. Putenbrust-Streifen mit frischen Salaten der Saison

kleine Tournedeo vom Rind, Champignons, sc. Bearnaise
Schweinelendchen mit Blattspinat & Mozzarella überbacken
zarte Gemüseauswahl
Croquettes und Röstkartoffeln

Mouse Schokolade

€ 24,00

10. Feldsalat mit geräucherten Speckstreifen und geröstete Brotwürfel

Zartes vom Reh, Hirsch und Wildschwein
fein garniert mit Pfifferlingen, Champignons, Rotweibirne mit Preiselbeeren gefüllt
Apfelrotkohl und Rosenkohl
Croquettes und Eierspätzle

Walnusseis Kugel mit gebackenen Apfelkühle, Sahnetupfer

€ 25,00



11. Milder Räucherlachs, fein garniert

mit kleinem bergischen Reibekuchen

frischer Salatteller, der Saison

Rehkeule an Wildrahm Pfeffersauce
Pfifferlingen, Rotweibirne mit Preiselbeerfüllung
Rindermedaillon, Champignons, sc. Bearnaise
Apfelrotkohl und Mandelbroccoli, Croquettes und Eierspätzle

Rotwein Creme oder Orangencreme
in Portionen ODER in Schüsseln

€ 29,00

12. Geflügel Cocktail „Florida“

klare Wildconsume` mit Käsegebäck

Rinderfilet im Ganzen „Gärtnerin“ rosa gebraten
kleine frische Champignons Köpfe, sc. Bearnaise
mit feinen Gemüsebeilagen,
frischer Salatteller
Pommes frites und Gratin - Kartoffeln

DESSERT - BÜFFET
(Eis, Cremespeisen, Obst)

€ 30,00

13. Menue zur ST.Martin´s Zeit

knusprige Herbst Salate mit karamellisierten Birnenschiffchen

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN
(Brust und Keule)
nach Normanische Art, Apfelstücke, Backpflaumen, Rosinen
Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln
Rosenkohl und Apfelrotkohl

Vanilleeis mit warmer Zimt Pflaumengrütze

€ 23,00