

Warme Speisen zum Abholen

Montag bis Donnerstag von 17:30 bis 19:30 Uhr



Klassiker

- Swisttaler Hokkaidokürbissüppchen mit Balsamico & Röstkernen 7 €
- Heimischer Rotkohl nach Oma's Rezept
mit Kartoffelklößen & Butterbröfelsauce. Veggy. 12 €
- Pasta Bolognese vom Eifelrind
Hausgemachte Bolo von unserer Moni aus Ischia auf Pasta. 13 €
Für Kinder 7 €
- Ragout vom Wild aus eigener Jagd an herzhafter Sauce
mit Rotkohl & Kartoffelklößen. 18 €
- Rheinischer Sauerbraten vom Eifelrind mit Rosinensauce
dazu Rotkohl, Kartoffelklöße & Butterbröfelsauce. 18 €
- Braten vom Eifler Wild aus eigener Jagd,
lange geschmort mit Burgundersauce, dazu Klöße und Rotkohl. 20 €

Eli's Deli Burger



Handgemachte Burger Buns, hausgemachte, milde BBQ-Sauce,
Mayonnaise, Gurke, Tomate, Bacon, Pommes frites

- Eifel Beef Steak Burger
mit Minute Steaks vom Eifler Roastbeef & Bacon 14 €
- Eli's Deli Falafel Burger
Hausgemachtes, crunchy Falafel Pattie 12 €
- Eli's Deli KidsBurger
Kinder Burger mit kleinem Beef-Steak 8 €

Änderungen möglich.

Telefonische Bestellung 022546030
Onlineshop unter www.hotel-weidenbrueck.de

Landidyll Hotel Weidenbrück - Nachtigallenweg 27 - 53913 Swisttal

Vorbestellung bis 6. November 2020

Gillbach Gans frisch aus dem Ofen

mit Klößen & Rotkohl nur am 11. November 2020

Kochsets zum Erwärmen

Fast so schön wie in unserem neuen stylischen Restaurant:
Zeit zu Hause verbringen mit tollem, vorgekochtem Essen.
Lecker. Fast keine Arbeit.

Set 1: Süppchen vom Swisttaler Hokkaidokürbis, ca. 1 Liter	15 €
Set 2: Herzerwärmender Rotkohl nach Oma's Rezept dazu Kartoffelklöße mit Butterbröselsauce	20 €
Set 3: Ragout vom Wild aus eigener Jagd mit Rotkohl & Kartoffelklößen	34 €
Set 4: Rheinischer Sauerbraten vom Eifelrind mit Rosinen-Goldsaltsauce, dazu Rotkohl & Kartoffelklöße	34 €
Set 5: Braten vom Wild aus eigener Jagd, herzhafte Sauce, Klöße und Rotkohl	38 €
Set 6: Für den Ofen: Frische heimische Äpfel als Kompott gekocht mit Crunch, dazu hausgemachte Vanillesauce	20 €

Fertigstellung zu Hause zu einem Zeitpunkt Ihrer Wahl:

Vakuumbbeutel in einen Topf mit heißem, nicht kochendem Wasser legen

15 Minuten ziehen lassen | Schön anrichten & servieren 😊

Pro Set = Menge für 2 Personen | Im Kühlschrank 3 Tage haltbar ab Abholdatum.

Liebe Gäste,

bei Fragen erreichen Sie uns unter 022546030.

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und Unterstützung –
bleiben Sie gesund, Ihre Familie Weidenbrück

