



SCHLOSS WISSEN

Vorspeisen:

Cremesuppe von Winterwurzeln mit Pumpernickel und glasierten Maronen	10,50 €
Rote Beete und Orange treffen Blauschimmelkäse und gegrillten Speck	11,50 €
Gegrilltes Lammfilet auf Birnen Chutney mit Portwein und Wildkräutern	18,00 €

* * *

Hauptgang:

Duett vom Schloss Wissener Reh an Rotweinjus, dazu gerahmter Spitzkohl und Serviettenknödel	39,50 €
Filet vom Niederrheinrind mit Café de Paris Butter, Kartoffel-Petersilien Stampf und knackigem Ofengemüse	42,50 €
Gebratenes Filet vom Skrei auf mediterranem Gemüse und Schloss Wissener Kartoffeln	32,00 €

* * *

Dessert:

Mousse au Chocolat und Pistazieneis	11,50 €
Käsevariation an Feigensenf mit Cracker und Trauben	15,50 €