



# FELSENKELLER

RESTAURANT UND HOTEL

## Adventszeit 2024

Liebe Gäste,

genießen Sie gemeinsam mit uns die festliche Atmosphäre und lassen Sie sich verwöhnen. Unsere Küche hat in dieser besonderen Zeit winterliche Spezialitäten für Sie vorbereitet – alles frisch und mit viel Liebe aus der Region.

Ob ein gemütliches Abendessen mit der Familie, ein festlicher Anlass oder ein genussvolles Beisammensein mit Freunden – bei uns finden Sie den perfekten Rahmen, um die Vorfreude auf Weihnachten zu feiern.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen,

Ihr Team vom Felsenkeller



## FEIERLICHKEITEN

### Angebote im Advent

In der Adventszeit findet sich Raum für besondere Veranstaltungen aller Art. Wir sind gerne für Sie und Ihre Firmenfeiern, Weihnachtsessen oder privaten Anlässe da. Ob im kleinen Kreis oder mit einer größeren Gruppe – wir bieten Ihnen individuelle Möglichkeiten:

---

Flexibles à la carte

(bis 10 Personen)

Eine Vorbestellung der Gerichte aus der  
Auswahlkarte

Für größere Gesellschaften  
ein festliches Menü oder Buffet nach  
Absprache

---

Genießen Sie bei Kaminfeuer und weihnachtlichem Ambiente unvergessliche Stunden in gemütlicher Atmosphäre. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung planen – wir beraten Sie gerne!



RESTAURANT UND HOTEL

31863 Coppenbrügge, Tel. 05156 785616



## MENÜVORSCHLÄGE

Rundum versorgt

### ENTEN-MENÜ

Ländliche Kraftbrühe mit Einlage



Kross gebratene halbe Ente  
mit Birnen-Chutney

Rotkohl und Kartoffelklößen



Creme Brûlée von der Tonkabohne  
und Apfel-Zimt-Eis

p. P. 55,00 €

Felsenkeller-Gänsebraten  
mit Beilagen

p. P. 43,00 €

### WURZEL & WANDEL - MENÜ

Gebackener Seitan mit Roter Bete  
gerösteten Pinienkernen  
und süß-saurem Kürbis



Gefüllte Aubergine  
mit Berglinsen und Tomatensugo



Mangosorbet und Schokoladen-Mousse  
auf Avocado-creme

p. P. 48,00 €



## AUSWAHLKARTE

Für Gruppen ab 10 Personen

Getrübte Maronensuppe

oder

Jakobsmuschel mit Passionsfrucht vinaigrette

Salatbukett

Veganer Kürbisstrudel mit Walnüssen  
Rote-Bete-Schaum und Kartoffelschnee

Schweinefilet im Speckmantel  
Gemüsebukett und Kartoffelrösti

½ Ente mit Birnen-Chutney  
Rotkohl und Kartoffelklößen

Rinderfiletmedaillon mit Pfeffersoße  
Gemüsebukett und Rosmarinkartoffeln

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren  
Rotkohl und Kroketten

Gebratenes Lachsfilet auf Rahmkraut  
Kartoffelpüree

Creme Brûlée von der Tonkabohne  
und Apfel-Zimt-Eis

p. P. ca. 50,00 €

Änderungen behalten wir uns vor.

