

Wein achten im Weinhof Voosen

Kaum ein Fest bewahrt Traditionen so schön wie Weihnachten. Jahr für Jahr führt es Familien und Freunde zusammen. Erleben Sie Weihnachten mit allen Sinnen bei uns im Weinhof Voosen! Der Geruch von Glühwein, Christstollen und Gewürzkuchen und der Genuss eines köstlichen Weihnachtsmenüs mit erlesenen Weinen in einem außergewöhnlichen Ambiente. Genießen Sie eine entspannte Zeit und lassen sich von uns verwöhnen. Feiern Sie mit uns Wei(h)n 8'ten im Weinhof Voosen!

Unsere Öffnungszeiten

24.12. bleibt der Weinhof geschlossen

25.12. ab 12.00 -14.30 & 17.30 -21.00 Uhr

26.12. ab 12.00 -14.30 & 17.30 -21.00 Uhr

1 und 3 Adventssonntag

So'n Sonntags - Ding

Jazz am Tannenbaum

Swing Fashion

Swing Fashion ist eine Formation 'alter Jazzhasen' um den Bandleader und Posaunisten Udo Lütz und steht für den Jazz-Stil, der in den vierziger Jahren z. B. durch die Bands von Duke Ellington oder auch Count Basie berühmt wurde.

Am 27.11. & 11.12.

Ab 13.30 Uhr

Kein Eintritt

Klassisches 3- Gang Sonntagsmenü oder wie gewohnt a la carte
Wir bitten um Reservierung

Unsere Weinachtsmenü's

Weihnachtsmenü ...mal was Anderes

Lauwarmes Lachs Sashimi
mit Limette und brauner Butter
oder

Selleriecremesuppe
mit grünem Apfel und geräuchertem Aal
*

Jakobsmuschel
gebraten mit karamellisiertem Chicorée und
schwarzen Trüffel
*

Rehrücken in der Schwarzbrotkruste
mit Pastinake Püree, geschmort, roh
oder

Txogitxu Rinderfilet und Trüffel
mit einer Interpretation des Sellerie's
*

Variation von der Schokolade
Tarte, Mousse, Eis

**Menü in 3 Gängen ohne Jakobsmuscheln
49,00 €**

Menü in 4 Gängen 59,00 €

Menü in 5 Gängen 69,00 €

Weihnachtsmenü ...Immer wieder gern

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken
oder

Feldsalat mit Kartoffel Speckdressing
und flambierter Geflügelleber mit Calvados Jus
*

Kross auf der Haut gebratenes
Zanderfilet im Speckmantel
auf Gewürzlinen mit Calvados
*

Sauerbraten vom US Beef
mit Apfel Rotkohl, Rosinen und Kartoffelknödel
oder

Barbarie Entenbrust a la Orange
mit karamellisierten Chicorée und
Serviettenknödeln mit Dörrobst
*

Marzipan Creme Brûlée
mit Rotweibirnen und Vanilleeis

Menü in 3 Gängen ohne Zander 39,00 €

Menü in 4 Gängen 49,00 €

Menü in 5 Gängen 59,00 €

**Des Weiteren stellen wir gerne ein vegetarisches Menü zusammen
Oder Sie wählen aus unseren a la Carte Gerichten aus**

Dienstag den 27.12.2016 geschlossen

Unser großes Silvestermenü

2016 ausklingen lassen in einer ruhigen, familiären oder romantischen Atmosphäre? Dann sind Sie herzlich Willkommen am 31.12.2016 im Weinhof Voosen.

Amuse Bouché

*

Hausgeräucherter Lachs & Sellerie
grüner Apfel und Trüffelvinaigrette

*

Sauerkrautcremesuppe
mit gebratener Blutwurst und
unserem Schwarzbrot

*

24 Stunden mariniertes Rinderfilet
mit Pilzen, Melone und Kaviar

*

Lachsforelle 42 °C
Sauce Vin Blanc und Sauerampfer

*

Kalbsfilet mit Blumenkohl hoch3

*

Bellini
Champagner & Pfirsich

6 Gang Menü für 69,00 € p.Person

Des Weiteren stellen wir gerne ein
vegetarisches Menü zusammen

Wir bitten um Reservierung unter

Tel: 02161.581027

E-Mail: info@weinhof-voosen.de

Oder gerne persönlich bei uns im
Weinhof Voosen

Judit & Denny

