

25. Dezember 2019
Weihnachten

Weihnachtsmenü

Rapunzelsalat mit Mango-Chilivinaigrette
und Fächer von der geräucherten Entenbrust

Kartoffelrahmsuppe
mit Sellerieschaum und schwarzem Wintertrüffel

Gedünstetes Steinbeißermedaillon
mit Apfel-Meerrettichschaum
Spitzkohl und Urkarotte

Gefüllte Perlhuhnbrust
auf Café de Paris Sauce
mit Wurzelgemüsen und Spinat-Bandnudeln

oder

Rinderfilet vom Weideochsen
mit Gewürz-Piniencruste
Schalotten-Balsamicojus
Romanesco
und Kartoffel-Petersilienwurzelpüree

Weihnachtliche Dessertkreation

Menüpreis 80,00 Euro
Menü ohne Suppe 72,00 Euro
Menü ohne Vorspeise 66,00 Euro
Menü ohne Zwischengericht 65,00 Euro

25. Dezember 2019
Weihnachten

Kindermenü

Geflügelkraftbrühe
mit Grießnocken

Kalbsrahmgeschneitzeltes im Nudelnest
serviert mit Erbsen und Möhren

Gefüllte Vanillekipferterrine
mit Kirschkompott und Nutella-Espuma

Menüpreis 19,00 Euro

*Unsere Öffnungszeiten
am 25.12.2019:*

mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr
abends von 18.00 bis 21.30 Uhr

Am 26.12.2019 bleibt unser
Restaurant geschlossen.

*Man kann das Lebensglück durch eine kluge
Pflege des Genusses steigern.
Wir können uns dazu erziehen,
die Genüsse, die uns zutiefst werden,
ganz bewusst zu erleben.*

William McDougall

Dezember 2019
Silvester

Candlelight-Dinner

Amuse-Gueule

Variationen von leicht geräuchertem Lachs
mit Quinoasalat und Wasabi

Tranche von sauer eingelegten Kalbsbäckchen
auf Topinambur und Portwein-Pumpernickeljus

Steinbuttfilet mit Coppa di Parma-Schinken
Zitronen-Rosmarinsoße und sautierten Schafspilzen

Cassissorbet

Lammkarree rosa gebraten
Thymian-Knoblauchjus
gefüllte Wirsingroulade und gebackene Kartoffeltaler

Grand Marnier Eisparfait im Baumkuchenmantel
mit Orangensalat

Menüpreis 86,00 Euro

Von 18.00 bis 23.00 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass wir nur garantierte Buchungen berücksichtigen können,
die durch Überweisung einer Vorauszahlung von
86,00 Euro pro Person auf unser Konto
bis 14.12.2019 erwünscht sind.

Kreissparkasse Düsseldorf
DE 05301502000018003913

WALD
HOTEL
HEILIGENHAUS

*Herbst- und
Winterprogramm
2019*

*Martinsgans
Wein & Wild
Heiligabend
Weihnachten
Silvester*

RINGHOTELS

Genuss für Gaumen und Auge in Ihrem Waldhotel

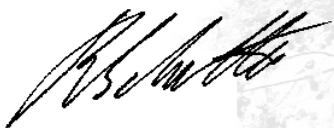
Sehr geehrte Gäste,

die Zeit vergeht wie im Flug, schon wieder ist es Herbst, daher erhalten Sie wie gewohnt die Übersicht unserer Veranstaltungen der zweiten Jahreshälfte.

In diesem Jahr haben wir für Sie in den Sommerferien umgebaut. Rezeption, Eingang, Bistro, Wintergarten und unsere Theke haben wir neu gestaltet. Werfen Sie einen Blick hinein und genießen die Kleinigkeiten unserer Bistrotarte.

Welchen Anlass Sie auch immer haben, wir sind gerne für Sie da.

Ihr
Waldhotelteam



Rainer Schulte
Direktor

Waldhotel Heiligenhaus KG

vertreten durch
NW Hotelverwaltungs- und Betriebs-GmbH & Co.
diese vertreten durch den
Geschäftsführer Rainer Schulte

Parkstraße 38
42579 Heiligenhaus
Telefon: +49 (0) 20 56-597-0
Telefax: +49 (0) 20 56-597-260
E-Mail: reservierung@wald-hotel.de
Homepage: www.wald-hotel.de

**WALD
HOTEL**
HEILIGENHAUS

9. November 2019 Traditionelles Martinsgansessen ab 19.00 Uhr

Menü

Amuse-Gueule

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit Kimchi und gerösteter Focaccia

Tom Kha Gai
Gänseeintopf mit Kokosmilch, Zitronengras
und gefüllten Wan Tans

Ofenfrische Oldenburger Martinsgans
auf Orangensoße
Marzipan-Schmorapfel
und karamellisierten Maronen
Rotkohl und Kartoffelklöße

Dreierlei vom Nougat
mit eingelegten Gewürz-Zwergorangen

Muzenmandeln

Der Preis beträgt 48,50 Euro

Ganze Deutsche Gans für 4 Personen

Knusprig gebraten
mit gefülltem Schmorapfel
Rotkohl, karamellisierten Maronen
und Kartoffelklößen

160,00 Euro

Anlieferung bis 10 km 10,00 Euro

Mindestens 3 Tage Vorbestellung.
Vom 01.11.2019 bis 23.12.2019.

23. November 2019 Wein & Wild um 19.00 Uhr

Menü

Im Knusperteigmantel gebackener Fasanenbrust-Salpikon
auf Linsensalat

Rapunzelsalat mit Granatapfeldressing
und Gewürztraminer-Zwiebelchutney

Geschmorte Spitzkohlroulade mit Hasenrücken und Speck
auf Sud von Ackerfrüchten

Burger
Rehpatty mit Preiselbeerdip und Appenzeller,
Herbsttrompeten, glasierten Birnenscheiben,
Rotkohl und Süßkartoffelstäbchen

Gratinierter Blauschimmelkäse
Bleu d'Auvergne mit Feigenbrot

Schokoladentörtchen mit Himbeercreme
geister Ganache und Kiwigrütze

Der Abend wird von einem Profi moderiert.
Zu jedem Gang servieren wir 2 bis 3 Weine.

Der Preis beträgt inklusive Wein und Mineralwasser 95,00 Euro

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur garantierte Buchungen berücksichtigen können, die durch Überweisung einer Vorauszahlung von 95,00 Euro pro Person auf unser Konto bis 10.11.2019 erwünscht sind.
Kreissparkasse Düsseldorf DE 05301502000018003913



24. Dezember 2019 Heiligabend Buffet von 17.00 bis 21.00 Uhr

Amuse-Gueule

Warm Buffet

Krustentierschaumsuppe mit Kerbel-Cognacsahne
Gebeizter Fjordlachs mit Zitronengras
Limette und Chili
Garnelenspieß mit Mangowürfeln
Ziegenfrischkäse-Crème brûlée mit Quittenchutney
Schiffchen von der Sharonfrucht mit Iberico-Schinken
Vitello Tonnato

Marinierter Rindertafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
Bunter Linsensalat mit Pommerysenf
Rohkostsalat mit Äpfeln und Nüssen
Büffelmozzarella mit hausgemachten Antipasti
Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen
Endivien- und Rapunzelsalat
dazu zweierlei Dressing

Warm

Roastbeef vom irischen Weideochsen
mit Kräuterkruste und Pfefferrahmsouße
Steinbeißerfilet im Wirsingblatt
Pouilly Fumésoße
Winterliche Gemüse, Süßkartoffelgratin
und Kartoffelplätzchen
Gebratene asiatische Udonnudeln
mit Gemüse und Hoisin Soße

Käse

Französischer Tortenbrie mit Feigenchutney
und Fruchtebrot

Dessert

Amarettini-Schokoladenmousse
Mandel-Crème brûlée
Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesoße
und Cookie-Cremeeis
Kokoscreme im Glas mit Passionsfrucht

Der Preis beträgt 48,00 Euro
Kinder bis 12 Jahre 1,00 Euro pro Lebensjahr