

# **Gasthaus Scheiderhöhe** **„AT HOME“** **Weihnachts-Edition**

Feine Gasthausküche  
by Daniel Lengsfeld



**All I Want for Christmas is you...  
...and good Food!**



Da wir Euch dieses Jahr an Weihnachten wahrscheinlich nicht bei uns im Gasthaus begrüßen dürfen, möchten wir Euch die Möglichkeit geben, Euch Zuhause selbst ein 3-Gang Weihnachtsmenü zum Geniessen zu bereiten.

Wie gehts das?

**Bis zum 14.12.2020 16:00 sendet Ihr uns Eure Weihnachtsbestellung.**

**Eure Bestellung könnt Ihr dann am 23.12.2020  
zwischen 14:00-17:00 abholen.**

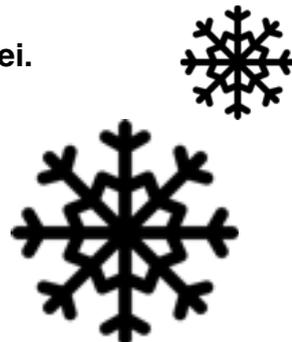
**Bitte beachtet (!) die Menüs in den Boxen sind kalt und verpackt.  
Die Menüs müssen nicht am Abholtag verzehrt werden!  
Sie sind mindestens 3-4 Tage im Kühlschrank zu lagern.**

**Eine Anleitung zur Fertigstellung Eures Menüs liegt bei Abholung bei.  
Es sind keine großen Kochkünste von Nöten.**

**Die Weihnachts-Abholzeit:  
23.12.2020  
zwischen 14:00-17:00**

Zahlung bar oder per EC-Karte möglich.

**Bestellungen und Rückfragen bitte an:  
[info@gasthaus-scheiderhoehe.de](mailto:info@gasthaus-scheiderhoehe.de)**



## Weihnachts-Menüs Gasthaus Scheiderhöhe

### **Kulinarisches Geschenke-Allerlei (weihnachtlich verpackt) 69€**

- 250ml Bio-Olivenöl von Oel aus Berlin
- 150g geräucherter Bauchspeck vom Bergischen Schwein
- 125g Kaninchenrillette vom Pützhof aus der Eifel
- 250g Plätzchen aus unserer hauseigenen Weihnachtsbäckerei
- 2 Stk Wildmettwürstchen von unserem Jäger Dennis Hahn
- 200g Daniel's Berliner Currysauce
- 200g Hausgemachtes Quitten Chutney mit Senfsaat und Ingwer
- 1 Flasche Cuvée Noir „Pantaleon“ 2015 vom VDP Weingut Burggarten
- 25€ Gutschein von uns, dem Gasthaus Scheiderhöhe  
(Überraschung: eine Box enthält den „Goldenen Gutschein“ über 50€)

### **Geflügelmenü für 2 Personen 99€ (Ente) oder 4 Personen 199€ (Gans)**

- Hausgebeizte Bergische Lachsforelle mit Linsen-Apfelsalat (Vorspeise)
- 1 ganze Freiland- Ente/Gans (von uns vorgegart)
- Gewürzrotkraut
- Kartoffelklöße
- Quittenchutney
- Majoran-Jus
- Schoko-Lebkuchenpudding, Cranberrykompott, hausgemachter Eierlikör (Dessert)

### **Wildmenü für 2 Personen 89€**

- Hausgebeizte Bergische Lachsforelle mit Linsen-Apfelsalat (Vorspeise)
- Ragout vom heimischen Hirsch
- Rahmwirsing
- Eierspätzle
- eingeweckte Vogelbeeren
- Schoko-Lebkuchenpudding, Cranberrykompott, hausgemachter Eierlikör (Dessert)

### **Kaninchenmenü für 2 Personen 89€**

- Hausgebeizte Bergische Lachsforelle mit Linsen-Apfelsalat (Vorspeise)
- Sanft geschmorte Eifeler Kaninchenkeule
- Pilzrahmsauce
- Spitzkohl mit brauner Butter
- Serviettenknödel
- Schoko-Lebkuchenpudding, Cranberrykompott, hausgemachter Eierlikör (Dessert)

***Bestellungen können bis zum 14.12. erfolgen.***

Die Zahlung erfolgt bar oder mit EC-Karte bei  
Abholung.

Die Abholung der Box(en) erfolgt am 23.12.2020  
im Gasthaus Scheiderhöhe zwischen  
14:00-17:00.

Sollte die Box nicht von Ihnen abgeholt werden,  
behalten wir uns vor Ihnen die Box dennoch in  
Rechnung zu stellen.