

Hotel Hennemann ★★★★★

# Kulinarischer Kalender

## Genießen im Jahreslauf



DEZEMBER



Winterliche Wildgenüsse – Natürlichkeit, Wärme und festliche Raffinesse

### WEIHNACHTSFEIER MIT WOHLFÜHLFAKTOR

Ob moderne Bar, gemütliches Kachelofenstübchen oder stilvolles Restaurant – wir schaffen den perfekten Rahmen für Ihr Fest.

Zur Einstimmung schenken wir Ihnen einen Glühweinempfang am Tannenbaum – perfekt für den Start in einen fröhlichen Abend - vielleicht auch mit Kegelspaß!?

### NOSTALGIE AM SONNTAGSTISCH

Zarter Kasselnacken, aromatische Mettwurst mit deftigem Grünkohl und Butterkartoffeln

Tischreservierung per WhatsApp:  
0151 62639103

### SAISONALES ANGEBOT ZUSÄTZLICH ZU UNSEREN KLASSIKERN

- Schaumsuppe von der Marone mit Kirschwasser parfümiert und Streifen vom Serranoschinken
- Tranchen vom Hirschbraten aus der Buttermilchbeize Wacholderjus, dazu Cassisrotkohl und Spätzle
- Lummersteak vom Wildschwein Amaretto-Apfeljus , knackiger Salat und gebratene Thymiankartoffeln
- Rosa Barbarie Entenbrust Lebkuchen-Schokojus, glasierter Rosenkohl und Haselnussspätzle
- „Sauerbraten“ von der Selleriekolonne „Rheinische Art“ Rosinen-Mandeljus, Salat und Petersiliengarnitur
- Lasagne vom gegrilltem Ziegenkäse Wan-Tan Blätter, gebratene Zucchini-scheiben, Limonen-Curry-Mascarpone