

★★★★
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 Kasseler Nacken, 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-Äpfeljus, knackiger Salat und gebratene Thymiankartoffeln
- **Rosa Barbarie Entenbrust**
Lebkuchen-Schokojus, glasierter Rosenkohl und Haselnussspätzle
- **„Sauerbraten“ von der Sellerieknolle „Rheinische Art“** Rosinen-Mandeljus, Salat und Petersilienkartoffeln
- **Lasagne vom gegrilltem Ziegenkäse**
Wan-Tan Blätter, gebratene Zucchini-scheiben, Limonen-Curry-Mascarpone