

Aperitifs der Saison

Eisgekühlter Prosecco mit hausgemachtem Glühweinlikör	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
HUGO	7,50 €
Lillet mit Waldbeeren	7,50 €
HUGO alkoholfrei	5,50 €

23. November

TAPASABEND 3.0

**Wild, Gänse, Waldpilze, Kohl
Freuen Sie sich auf einen
sensationellen TAPAS Abend mit
den wunderbaren Produkten
des späten Herbstes
Euro 34,50/Gast**

31. Dezember

Jahreswechsel

**Wir begrüßen Sie mit einem
stilvollen Aperitif
Danach genießen Sie
in sieben Gängen
in Richtung Neujahr
Euro 89,00/Gast
Bei Kartenkauf bis 01.12. nur Euro 83,00**



HOTEL AM SCHLOß BEDBURG

Wochenmenü zur Winterzeit

Kleiner frischer Feldsalat
In Gänseschmalz geröstetes Kartoffelbrot
Euro 7,50

Kürbiscremesüppchen
mit Croutons
Euro 5,90

Gebratenes Filet vom Bedburger Schwein
Spinatkartoffeln
und Gorgonzola-Rahm
Euro 16,90

Dunkle Mousse au Chocolate
im Baumkuchenmantel
Euro 6,90

Menüpreis: ~~37,20 €~~ 32,32 €
als 3 Gang ohne Salat 27,27 €

Weinempfehlungen

Weißwein	2017er	Don Jacobo Blanc Rioja, Spanien schöne strohgelbe Farbe, frische florale Noten geradliniger Duft, frisch, gute Balance
Rotwein	2017er	La Belle Vie, Frankreich Domaine de Gournier – Cevennes IGP 50% Merlot, 30 % Syrah, 20% Grenache rote & schwarze Frucht, würzig harmonisch, mittelkräftig, langes Finale

Glas 0,2l Euro 7,50
Flasche 0,7l Euro 26,00

Zuppe - Suppen

Minestrone "Bella Vista"

Geflügel Consommé
mit gefülltem Gänseravioli

6,90 €

Crema di zucca

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Croutons

5,90 €

Antipasti – Vorspeisen

Vitello Tonnato

Hauchfein geschnittenes Kalbfleisch
in Thunfischcreme und Kapernäpfeln

9,90 €

Carpaccio alla parmigiano

Carpaccio vom „Black Angus“ Rinderfilet
erntefrischem Rucola und Parmesanspalten
in Limonenvinaigrette

11,50 €

Gamberoni all'erbe

Drei Riesengarnelen in Knoblauch-Zitronenöl
gebraten an Rote-Linsen-Gemüsesalat

14,90 €

Antipasto „Bella Vista“

Gemischter mediterraner Vorspeisenteller für 2 Personen
Eine Auswahl an Spezialitäten unserer Saisonkarte

9,90 €/Person

Insalate - Salate

Insalata Mista con Tacchino

Winterliche Blattsalate mit Tranchen von der Hähnchenbrust in Cranberry-Orangenmarinade 13,90 €

Insalata con fugho

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Waldpilzen 13,80 €

Insalata „Mediterrana“

Marinierte Blattsalate mit Garnelen in Nusskruste gebacken und glasierten Apfelscheiben 15,50 €

Insalata „Autunno“

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Kürbiswürfeln und gerösteten Walnüssen 14,50 €

Wahlweise mit French-Dressing
oder italienischer Balsamico-Vinaigrette -

Pasta / Nudeln

Penne di „Toscana“

Penne Nudeln mit gebratenen Schweinefiletstreifen und getrockneten Tomaten in Gorgonzolarahm 14,20 €

Ravioli della „capocuoco“

Hausgemachte Kürbis-Ricotta Ravioli in feiner Salbeibutter 15,50 €

Spaghetti al „Gamberetto“

Knoblauch-Spaghetti mit pikant gebratenen Garnelen und frischen Kräutern aus eigenem Anbau 14,70 €

Pappardelle „padrone“

Breite Bandnudeln mit gebratenen Rinderstreifen und Pilzen in pikanter Tomatensauce 15,50 €

Pesce - Fisch

Lucioperca de „Armino“

Pochiertes Zanderfilet mit jungem Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln

19,90 €

Triglia da „Chef“

Gegrilltes Thunfischsteak mit Basilikumpesto
und hausgemachtem Ratatouille an Safranrisotto

24,50 €

Carne - Fleisch

Filetto di cinghiale

Tranchen vom Wildschweinerücken auf Rosmarin-Honigjus
mit Rahmwirsing und handgemachten Schupfnudeln

22,50 €

Goulash dal cervo

Zartes Hirschgulasch mit Waldpilzen
an Spätzle und Rosenkohl

18,90 €

#esweihnachtet

Gemischter Gänsebraten – Brust & Keule –
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronen an Orangenjus

27,50 €

#esweihnachtet2.0 – auf Vorbestellung

Ganze Gans am Tisch tranchiert
mit Orangenjus, Rotkohl
und Kartoffelklößen – ideal für 4 Personen

110,00 €

Unser Klassiker seit 31 Jahren

Zartes Hüftsteak 200 g

17,50 €

Zartes Hüftsteak 300 g

19,90 €

dazu servieren wir frisches Brot, Kräuterbutter, Grillsoßen
und knackigen Salat

Steakhouse Pommes 2,90 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 2,60 €

Frische Bratkartoffeln 3,80 €

Röstzwiebeln 2,70 €

Krosse Speckscheibe 2,90 €

Gebr. Champignons 3,50 €

Vegetario – Vegetarisch

Risotto di zucca

Cremiges Risotto mit Kürbis
und gerösteten Walnüssen

13,90 €

Papardelle dell'autunno

Breite Bandnudeln
mit Wurzelbolognese und Sauerrahm

13,90 €

Vegan

Colori del tempo

Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Gemüsetartar
und Tomaten-Kräutersauce

14,40 €

Dolci - Desserts

Torta al Cioccolata

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis im Krokantmantel

6,50 €

Crema il tipo di casa

Dunkle Mousse au Chocolat
im Baumkuchenmantel

6,90 €

Parfait alla chef

Hausgemachtes Bratapfel Parfait
mit Karamellsauce

6,60 €