

Restaurant „Altvolberger Hof“
Bensberger Str 151 / 51503 Forsbach / Tel:02202/894724

Bitte Vorbestellen

Weihnachtskarte am 25. und 26. Dez.

Vorspeise:

Tintenfisch- Tulpen mit Lachsfarce
gefüllt, auf Hummer – Cocktailsauce 12,90 €

Wildterrinen mit Cumberland sauce
Salatboquet und Toast 12,90 €

Rote Beete – Carpaccio mit Fetakäs 10,90 €

Suppe:

Ochsenschwanzsuppe mit gefüllte Tortellini 6,90 €

Waldpilzcreme mit Sahnehaube und Preiselbeeren 6,90 €

Hauptgang.

Gänsekeule und- Brust auf feiner Sauce. Bratapfel,
Maronen mit Schalotten, Rotkohl und Klöße 23,50 €

Schweinefilet Haselnusskruste im Speckmantel,
auf Weihnachtssauce, Wirsing und Herzoginkartoffeln 21,90 €

Rumpsteak mit Ziegenkäse gratiniert auf Alt- Balsamico,
Rosmarinkartoffel und Salat 25,60 €

Zanderfilet mit rohem Schinkenmantel, Orangenscheiben
und Chicoree in fein- würzige Sauce, Schupfnudeln 21,90 €

Vegetarische gefüllte Paprikaschoten auf Tomatensauce,
Gemüsereis 12,90 €

Gänsekarte

Klare Bouillon von der Gans	6,40 €
Gänseleber mit Feldsalat und warmer Kartoffeldressing, Croutons	9,90 €
Gänseleber „ Berliner Art“ mit Apfelscheiben und glacierten Zwiebeln auf Kartoffelpüree, Rotweinsauce	11,50 €
Grünkohl „ bürgerlich“ mit Speck- und Kartoffelwürfel - gep. Schweinebauch und Mettwurst - Gänsekeule	10,90 € 17,90 €
<u>Gans nach „ Klassische Art“</u> Bratapfel, Rotkohl, gefüllte Kartoffelklöße, Maronen mit Schalotten und Weintrauben. mit Keule mit Brust mit Brust und Keule	19,30 € 19,50 € 22,90 €
<u>Nur auf Vorbestellung</u> Ganze Gans mit Maronen, Rotkohl & Rosenkohl, Bratapfel und gefüllte Kartoffelklöße	89,00 €
- <u>Dessert</u> Bratapfel mit Rum – Rosinen gefüllt, Vanillesauce	5,90 €

Wildkarte

Hirschedelgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren in Rahm, Butterspätzle dazu Salat der Saison	16,90 €
Wildschweinbraten in Alt- Balsamico – Rahm, Apfelrotkohl und Klöße	18,90 €

Tageskarte

Reibekuchen

- *Klassische Art
Apfelkompott, Rübenkraut, Schwarzbrot
und Butter* 5,90 €
- *mit gebratener Blutwurst
und Röstzwiebeln* 7,60 €
- *mit Blattspinat und Käse
überbacken* 7,90 €
- *mit Matjesfilet und
Zwiebelringe* 8,50 €
- *mit Camembert in Schwarzwälder-
Schinkenmantel gebacken* 8,70 €
- *mit Tatar* 8,90 €
- *mit geräucherten Lachs mit Sauerrahm* 9,30 €

Mittwoch

Schnitzel mal anders.....

Schnitzel „Hawai“

mit gek. Schinken, Ananas und Käse
überbacken, Pommes Frites & Salat

11,90 €

Schnitzel „Gordon bleu“

mit gek. Schinken und Käse gefüllt,
Erbsen – Möhren, frittierte Kartoffelspalten

14,50 €

Schnitzel „Holzfäller Art“

mit geb. Zwiebeln und Champignons belegt,
Bratkartoffeln und Salat der Saison

13,90 €

Schnitzel mit hausgemachten Rucola – Pesto
und Emmentaler Käse gratiniert, auf

Gnocchi in Tomatensauce

13,90 €

Schnitzel mit Parmesan,

auf Blattspinat mit getr. Tomaten und
Kartoffelecken in Knoblauchbutter

13,90 €

Ofenfrisch Grillhaxen

- mit Bauerbrot und Krautsalat 9,50 €
 - mit Bratkartoffeln und Krautsalat 10,90 €
 - mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 11,50 €
 - mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Malzbiersauce 11,90 €
- Haxenfleisch auf Bratkartoffeln mit Pfeffersauce, und Krautsalat 12,60 €

Frisch aus dem Kessel „Hämchen“

- mit Bauernbrot und Sauerkraut 9,50 €
 - mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 11,50 €
- Hämchenfleisch auf Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree 12,60 €