

Speisenkarte

für Gruppen ab 8 Personen
jeweils gültig im Dezember

**Achtung : je nach Verfügbarkeit der Produkte
können sich einzelne Gerichte ändern**

Restaurant WeinGalerie
Di-So ab 18 Uhr, Sonntagsbrunch 10-15 Uhr
Rommerskirchener Str. 21
50259 Pulheim (im Walzwerk)
Tel. 02238-5408533

info@weingaleriepulheim.de
www.weingaleriepulheim.de

Apéritif-Empfehlungen

Rheingau Schloss Vaux Sekt

Petit Vaux Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€5,00
Flasche 0,75L im Restaurant	€30,00
Flasche 0,75L außer Haus	€12,50
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€67,50

Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt. So entstehen großartige Riesling- und Burgunder-Sekte sowie Rheingauer Lagensekte.

Petit-Vaux ist eine individuelle Sekt-Cuvée aus verschiedenen Rebsorten mit herrlicher Frische und zartem Schmelz. Dazu feiner Aprikosenduft und anregende Rieslingfrucht. Ein perfekter Apéritif.



Frankreich Champagne Le Brun de Neuville Grande Sélection Brut

Glas 0,1L im Restaurant	€9,50
Flasche 0,75L im Restaurant	€55,00
Flasche 0,75L außer Haus	€30,00
6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus	€162,00

Das Champagnerhaus Le Brun de Neuville hat seine Wurzeln im Jahr 1845, als die große Madame La Brun das Haus gründete. Im Herzen der Appellation Champagne in Bethon rund 85 km südwestlich von Reims an der Coteaux du Sézannais gelegen, verfügt man hier über sehr gutes Terroir, das von den berühmten Kreideböden geprägt ist und zudem durch ein besonderes Mikroklima vor Frost geschützt wird. Die 150 ha Anbaufläche sind überwiegend mit Chardonnay bepflanzt (90 %), der Rest ist Pinot Noir (10 %). Wie bei allen Champagnerhäusern ist das Portfolio auf verschiedenen Qualitätsstufen verteilt, wobei erstaunlicherweise die Basis-Champagner bisweilen besser bewertet werden als die Vintage. Apropos Bewertung... Le Brun de Neuville ist eines der höchst bewerteten Champagnerhäuser seiner Klasse (25 Medaillen schmücken die Jahrgänge 2012 und 2013). In Frankreich gilt Le Brun de Neuville deshalb schon fast als Synonym für einen Preis-Qualitäts-Champagner.



Die Cuvée besteht aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinperliger Kohlensäure.

Lillet Wildberry

Glas 0,2L im Restaurant	€6,50
-------------------------	-------

Dieser erfrischende Sommerdrink besteht aus Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Johannisbeeren, Limette und Eiswürfeln. Er schmeckt fruchtig und beerig und nach Sommer im Glas ...



Gruppen-Speisenkarte

Restaurant WeinGalerie

Vorspeisen zur Auswahl

Ziegenkäse im Brikteig Thymianhonig getrocknete Tomaten (10,90 €)

Trüffelravioli frittierter Rucola Parmesanschaum (11,90 €)

Babycalamaris Erbsenpüree Kirschtomaten (13,90 €)

Gänseleber Waldpilze Balsamicojus Salat (13,90 €)

Suppe

Kürbis-Ingwer-Süppchen geröstete Pinienkernen (6,90 €)

Hauptgerichte zur Auswahl

Hirschgulasch Waldpilze Butterspätzle Preiselbeerbirne (21,50 €)

Spanferkelfilet Trüffelpesto Gemüse Kartoffelpüree (22,50 €)

Lammhüfte Thymiansauce Gemüse Kräuterbrätlinge (23,50 €)

Gänsekeule Maronen Mareonensauce Apfel-Rotkohl Kartoffelkloß (24,50 €)

Grain Fed Rinderfilet Balsamicojus Gemüse Kräuterkartoffeln (26,90 €)

Filets Loup de mer Safransauce Babyspinat Kartoffelpüree (24,50 €)

Dessert und Käse zur Auswahl

Crème brûlée (6,50 €), **Amarettinicrème** im Glas (6,50 €)

Lauwarmes Schokosoufflee mit Vanilleeis (7,50 €)

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen (8,50 €)

Gruppen-Menü-Spezial Restaurant WeinGalerie

Nur tischweise bestellbar !

Erster Gang : Pasta

Trüffelravioli mit Parmesanschaum
und frittiertem Rucola

Zweiter Gang : Suppe

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit gerösteten Pinienkernen

Dritter Gang : Hauptgericht

Geschmorte Gänsekeule mit Maronen und Maronensauce,
Apfel-Rotkohl und Preiselbeer-Kartoffelkloß

oder

Uruguay Grain Fed Rinderfilet mit Balsamicojus
gebratenem Gemüse und Kräuterkartoffeln

oder

Filets vom Loup de mer mit Safransauce
Babayspinat und Kartoffelpüree

Vierter Gang : Dessert

Lauwarmes Schokosoufflé mit Vanilleeis

Sonderpreis für Menü-Spezial

42,50 Euro pro Person (nur tischweise)