



FREITAG, 12. NOVEMBER 2021  
PÜNKTLICH AB 19.00 UHR

# Spätlese DEGUSTATIONS MENU IN FÜNF GÄNGEN

*inklusive  
korrespondierender Weine  
und Winzersekt-Apéro*

Deutschlands erster Sommelier,  
Steven McAulay,  
präsentiert im Rahmen eines  
herbstlichen 5-Gänge-Menüs  
ausgesuchte Tropfen aus der erlesenen  
internationalen Auswahl des  
**WEINHAUS BROGSITTER.**

5-Gänge-Menü inkl. Weine  
nur 69,00 € pro Person

Um rechtzeitige Reservierung  
wird gebeten.



Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber  
**Jens & Katharina Pfannkuch**  
HOTELIERS

Das detaillierte Programm für  
unsere vielseitigen Veranstaltungen  
finden Sie unter  
[www.waldhotel-rheinbach.de](http://www.waldhotel-rheinbach.de)

**WALDHOTEL RHEINBACH**

ÖLMÜHLENWEG 99  
D - 53359 RHEINBACH

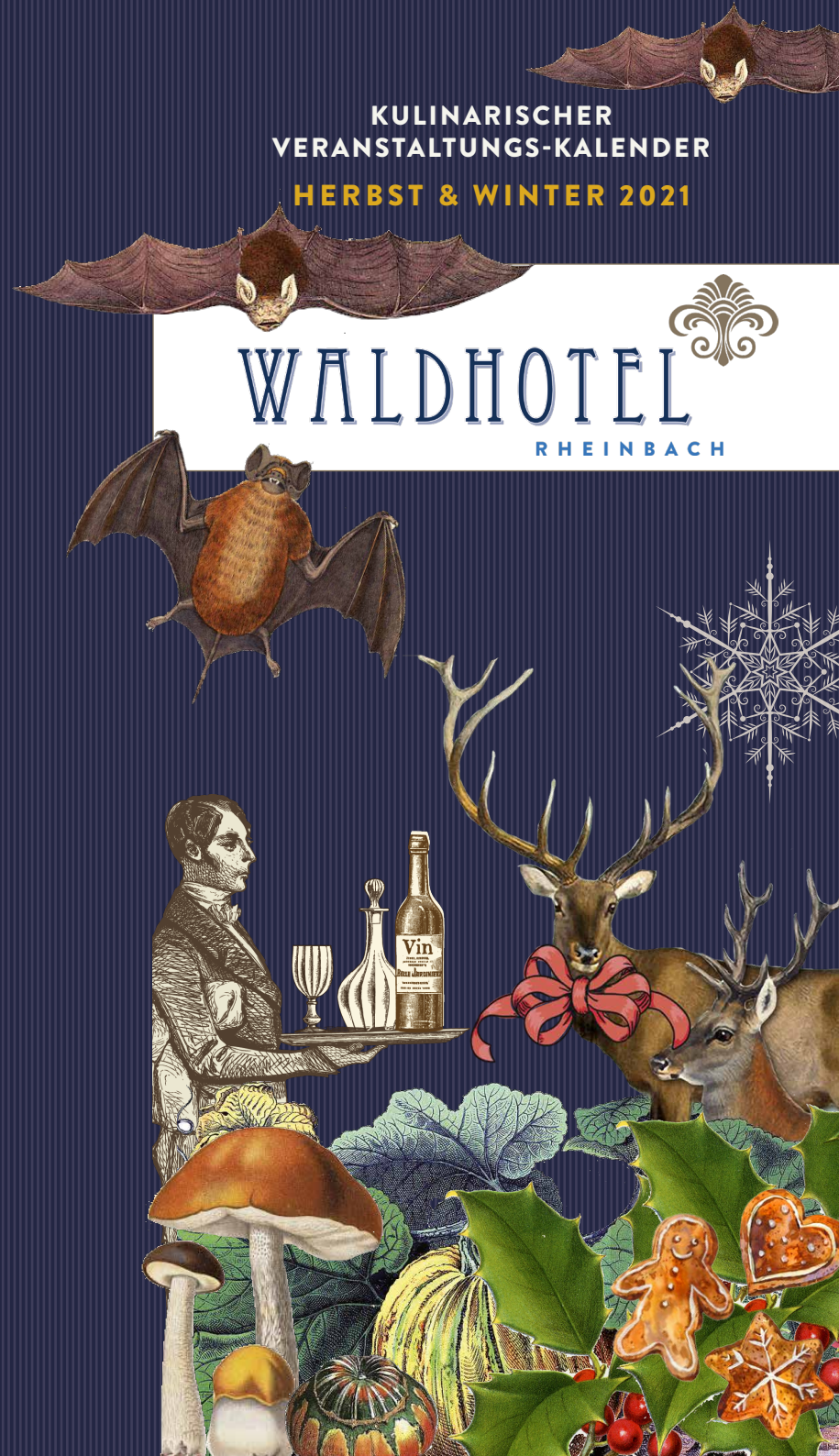
T +49 (0)2226 169 22-0

F +49 (0)2226 169 22-99

[info@waldhotel-rheinbach.de](mailto:info@waldhotel-rheinbach.de)  
[www.waldhotel-rheinbach.de](http://www.waldhotel-rheinbach.de)

KULINARISCHER  
VERANSTALTUNGS-KALENDER  
HERBST & WINTER 2021

**WALDHOTEL**  
RHEINBACH



MONTAG BIS MITTWOCH  
COCKTAIL-ABEND & HAPPY HOUR  
VON 17.00 BIS 1.00 UHR

## BAR-LOUNGE 1880 COCKTAIL-ABEND

Klassischer Martini-Cocktail  
(geschüttelt oder gerührt...),  
Mojito aus der Karibik  
(wie Ernest Hemingway ihn mochte),  
Caipirinha (mit oder ohne Samba...),  
fruchtiger MaiTai aus San Francisco  
– Sie haben die Wahl.  
Magnus, Ihr Gastgeber und Barkeeper, steht für  
gepflegte Drinks nach internationalen Standards!

Alle Cocktails 7,50 €

Ab sofort gibt es wieder unsere „Tap-Ahrs“  
Wählen Sie Ihre Lieblingscombo  
Drei – fünf oder sieben Tapas  
**Highly recommended!**

AB SEPTEMBER 2021

## ALLES WILD

Das Beste aus Wald und Flur für Sie  
zusammengestellt auf einer Sonderkarte.

Genießen Sie bestes Wild  
aus der Region.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

JEDEN FREITAG AB 18.00 UHR

## Candlelight Dinner

Entfliehen Sie dem Alltag, entführen Sie  
Ihre /n Liebste/n ... und schalten Sie vor  
allem Ihr Handy aus. Genießen Sie ein  
Drei-Gänge-Menü in romantischer Atmosphäre.

66,66 € für 2 Personen  
inkl. unserem COX-Aperitif,  
exklusive weiterer Getränke.

1. BIS 30. SEPTEMBER 2021

## RESTAURANT COX IM PARK:

### MEERESRAUSCHEN UNSER SYLTER SPEZIALMENÜ IN DREI GÄNGEN:

Terrine von Lachs und Jakobsmuscheln  
mit Sylter Sauce auf Wakame Salat

\*\*\*

Angel-Dorsch in Miesmuschel-Safransauce  
mit Speckbohnen und Rahmkartoffeln

ODER

Geschmorte Deichlammkeule in Rosmarin-Jus  
mit Speckbohnen und Rahmkartoffeln

\*\*\*

Sanddorn-Parfait mit Lister Honig  
und Sylter Beerengrütze

69,00 € für zwei Personen  
inklusive Aperitif, 0,75l Mineralwasser  
und Kaffeespezialität zum Abschluss  
99,00 € inkl. korrespondierender Weine

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

AB SONNTAG, 5. SEPTEMBER 2021  
WIEDER IN UNSEREN FESTSÄLEN  
JEDEN SONNTAG VON 11.00 BIS 15.00 UHR

## HERBSTGEFLÜSTER SONNTAGS-BRUNCH

### Brunchen nach Herzenslust

Nach dem Begrüßungssekt zum grossen Frühstücks-  
buffet. Danach leiten abwechslungsreiche Vorspeisen  
und Suppen – mal fein, mal deftig – zum warmen  
Hauptgangbuffet mit einer endlosen Dessertauswahl.  
Mineralwasser und Kaffee/Tee sind inbegriffen.

32,00 € pro Person

Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, von 7-14 Jahre 15,00 €

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung,  
da das Platzangebot begrenzt ist.



## VORWEIHNACHTLICHE GENÜSSE



1. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2021

### GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN

Gänse-Rilette mit Baguette  
Gänseüppchen mit Croûtons  
Brust & Keule von der Hafermastgans an Beifußjus  
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Maronen

119,00 € (für 4 Personen)

Wir bitten um Vorbestellung (mindestens am Vortag).

1. NOVEMBER BIS 24. DEZEMBER 2021

### «FLIEGENDE GANS» ZUM MITNEHMEN

Eine ganze Gans (5 kg Rohgewicht)  
im Bratschlauch vorgebraten mit Maronen,  
Kartoffelklößen, Beifußjus und Apfelrotkohl.  
Sie legen die Gans zuhause für 50 min. ins Rohr  
und brauchen die Beilagen nur noch zu erwärmen.  
Dank des Bratschlauchs bleibt der Backofen  
sauber und in der Küche kaum Geruch zurück.

79,00 € inklusive einer Flasche Rotwein

Wir bitten um Vorbestellung (mindestens am Vortag).

## Advents-Brunch

28. NOVEMBER, 2., 12. UND 19. DEZEMBER 2021  
11.00 BIS 15.00 UHR

Genießen Sie weihnachtliche Spezialitäten  
vom kalt-warmen Büffet sowie eine Auswahl  
an winterlich duftenden Desserts.  
Mineralwasser, Säfte und Kaffeebar inklusive.

32,00 € pro Person inklusive Begrüßungssekt  
Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste  
von 7-14 Jahre 15,00 €

