



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

WALDHOTEL RHEINBACH

ÖLMÜHLENWEG 99
D - 53359 RHEINBACH

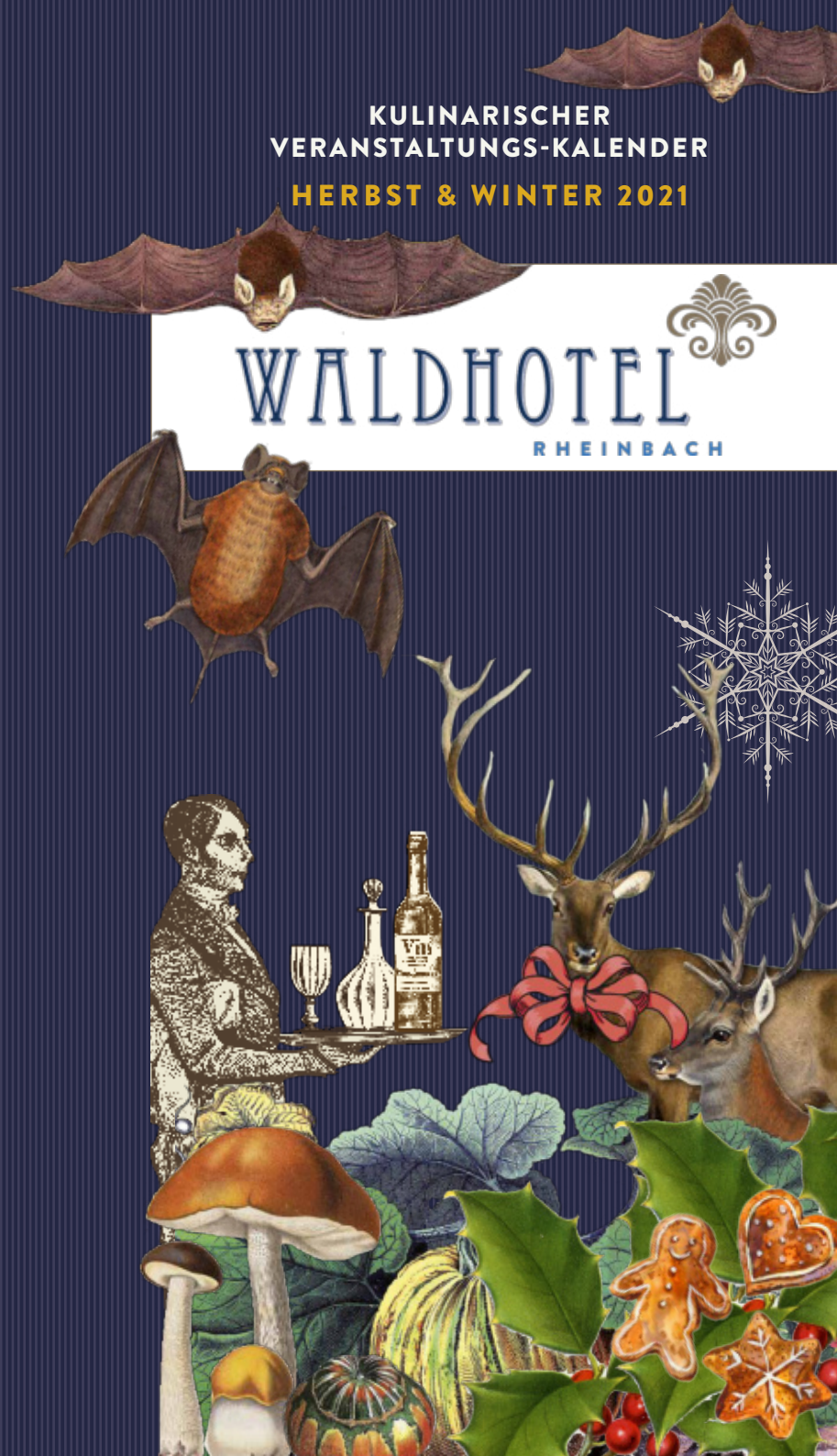
T +49 (0)2226 169 22-0

F +49 (0)2226 169 22-99

info@waldhotel-rheinbach.de
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 €

