



Informieren und Genuss erfahren!
Aktuelle Menüs und die Speisekarte unter:
www.hotel-moselschild.de

Ab Oktober

Der Wald ruft: Das Beste von Eifler Wäldern, Wiesen und Feldern

Lassen Sie sich in die malerische Farbenvielfalt des Herbstes entführen. Streifen Sie mit uns durch die Wälder, Wiesen und Felder der Eifel. Ob Eifler Reh, Hirsch, Fasan oder Wildhase. Kosten Sie bei uns die facettenreiche Eifel: Klassiker und facettenreiche kulinarische Ideen aus der Wildküche – erstklassig für Sie selektiert und zubereitet. Oliver und sein Team setzen Ihnen diese saisonalen Spezialitäten perfekt in Szene. Nehmen Sie Platz in OLIVER'S RESTAURANT



Dazu empfehlen wir Wein vom Weingut Lotz!



www.weingut-lotz.de



Am 04. November und am 11. November 2017

Wasser des Lebens – Whiskeytasting

Zum 9. Mal moderiert Patrick Schenk, Weinkenner und Spirituosenfachmann dieses herausragende Event.

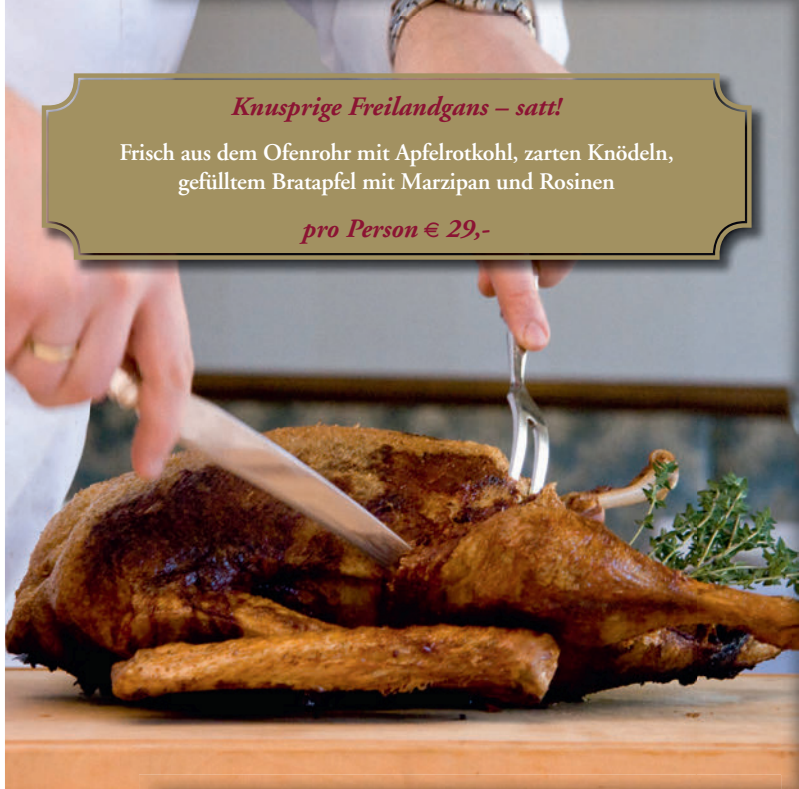
Das Motto des Abends:
Whiskey als Essensbegleiter mit winterlichen Genüssen.

Oliver Probst serviert 10 Köstlichkeiten in 5 Gängen, dazu werden 10 hochwertigste Whiskeys degustiert.

Beginn 19.00 Uhr
10 Köstlichkeiten in 5 Gängen serviert
10 Whiskeys werden verkostet
Preis : 85,- € pro Person

Informieren und Genuss erfahren!
Aktuelle Menüs und die Speisekarte unter:
www.hotel-moselschild.de





Knusprige Freilandgans – satt!

Frisch aus dem Ofenrohr mit Apfelrotkohl, zarten Knödeln, gefülltem Bratpfel mit Marzipan und Rosinen

pro Person € 29,-

Vom 01. November bis 24. Dezember 2017

*Der lange Weg – 10 Jahre Hotel Moselschild
Oliver und Katja Probst laden ein zum Jubiläumsfest:*

Gänsefestessen – Gans satt!

Auch wenn Oliver Probst die Eifler Gans, diese regionale Spezialität nicht erfunden hat, so ist das Gänseessen heute eng mit ihm und seinem Restaurant, OLIVER'S RESTAURANT, verbunden. Oliver hat diese Tradition aufgegriffen und ihr mit seiner besonderen Zubereitung – krosse Haut und zartes Fleisch – zu Ruhm verholfen. Seit 10 Jahren hat er seine Gänse im Herbst auf der Karte, und noch immer sind sie ein Renner! Und im Jubiläumsjahr gibt es „Gans satt“, frisch aus dem Ofen mit Kompott von frischen Preiselbeeren, Bratpfel, zarten Knödeln und hausgemachtem Apfelrotkohl.

****Reservierung erforderlich!***

***Ein Anruf genügt und wir reservieren
Ihren Tisch zum Gänseessen:***

06532 - 93930

Vom 25. November bis 24. Dezember 2017

Weihnachtsfeier

*Heimlichkeiten im Advent – Genießen Sie unseren
Weihnachtswald mit einem winterlichen Apéritif
und heißen Maroni.*

Lassen Sie sich und Ihre Mitarbeiter von unserer Vorweihnachtsküche für Ihre Weihnachtsfeier in OLIVER'S RESTAURANT verwöhnen! Ob ein exklusives Dinner, ein Flying Buffet, Gänseessen oder eine rasante Party – den Ideen für Ihre Weihnachtsfeier sind keine Grenzen gesetzt. Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem winterlichen Apéritif und verwöhnen Sie anschließend mit einem köstlichen 3-Gang Menü. Wie der Abend ausklingt? Das entscheiden Sie und Ihre Gäste – vielleicht bei einem Drink oder Cocktail.

Laden Sie sich auf unserer Website unsere Ideenmappe herunter: www.hotel-moselschild.de

Exklusivbuchungen sind möglich!

Beispiel Menü

Winterlicher Apéritif und heiße Maroni

Amuse Bouche

Cappuccino vom Muskatkürbis
mit gebratener Jakobsmuschel und Zitronengras

Lackierte Barbarie Entenbrust mit Honig und Pfeffer,
Rosenkohl, Waldpilzen und kräftiger Jus

Apfelstrudelinterpretation mit eingelegten Rosinen,
Mandelcreme und hausgemachtem Vanilleeis

pro Person € 42,-