



*Kulinarischer Kalender
August bis Dezember 2019*



Bei Vorlage dieses
Kulinarischen Kalenders
erhalten Sie ein

**Überraschungs-
Minidessert
gratis!**

Hüwel 12-14 | 54539 Ürzig
Tel.+49 (0) 6532-93 93 0 | Fax +49 (0) 6532-93 93 93
www.hotel-moselschild.de | info@moselschild.de



August bis Mitte September 2019

Oliver's Sommerküche

Unsere Antwort auf den heißen Sommer!

Unsere Mission.....die besten Salate der Region!!!!.....kompromisslose Frische.
Wir verarbeiten sorgfältig ausgewählte und qualitativ hochwertige Produkte.
Gesunde, frische, kreative und leckere Salate!

SEA

Surf & Turf 17,90 €
Gegrillte Riesengarnelen und
gegrillte Streifen vom Rind |
Pflücksalat | Karotten | Paprika |
Granatapfelkerne | frische Minze und
Koriander | Ingwer-Sesamdressing

Freaky Salmon 15,90 €
Norwegischer Premium Lachs |
gegrillte Süßkartoffel | Pflücksalat |
Schafskäse | Tomaten | Sonnen-
blumenkerne | frische Kresse |
Honig Senf Dressing

Avocado Gamba Zamba 16,90 €
Gegrillte Riesengarnelen | Pflücksalat |
Avocado | Mango | Granatapfel-
kerne | Tomaten | frische Minze und
Koriander | French Dressing

VEGETARISCH

Grilled Veggie 14,90 €
Gegrilltes Gemüse | Pflücksalat |
Schafskäse | Oliven | Tomaten |
Sonnenblumenkerne | frischer
Koriander und Minze | Ingwer-
Sesamdressing

CHICKEN & BEEF

Chicken Vital 16,90 €
Gegrillte Hähnchenbruststreifen |
Pflücksalat | Schafskäse | Karotten |
Gurken | Ei | Sonnenblumenkerne |
frische Kresse | French Dressing

Modern Beef 17,90 €
Gegrillte Rinderstreifen | Pflücksalat |
Paprika | Karotten | Rotkohl |
Erdnüsse | frische Minze und
Koriander | Parmesan | Balsamico
Dressing

August bis Mitte September 2019

Pfiffiges vom Pfifferling

Es ist wieder soweit! Oliver Probst kreierte für Sie Feines aus den Schätzen der Natur – Pfifferlinge, Steinpilze, frische Beeren, die ersten Wildgerichte ...

Es erwarten Sie lukullische Highlights rund um das Thema:
„Ausflug in kulinarische Heimatgenüsse in OLIVER'S RESTAURANT – eine Geschmacksexplosion vom Besten aus Wald und Flur!“

Inspiriert von der Natur und dem Wissen über Pilze hat Oliver Probst delikate sommerliche Heimatgerichte und höchste Genüsse für Sie zusammengestellt. Erleben Sie die Gaumenfreuden in einem Menü oder gerne auch einzeln – alles ist köstlich!



Mitte September bis Ende Oktober 2019

Wilde Zeiten in OLIVER'S RESTAURANT

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 raffinierte Ideen aus der Wildküche – exquisit für Sie ausgesucht und zubereitet. Oliver und sein Team kombinieren die erlesenen Zutaten zu einem Geschmackserlebnis. Nehmen Sie Platz in OLIVER'S RESTAURANT!





Im November 2019

Ganz auf Gans eingestellt

Knusprige Freilandgans – satt!

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

pro Person 29,00 € all you can eat

Ihr Menü für zwei – der kalten Jahreszeit trotzen!

Genießen Sie das Eifler Bio-Geflügel als herbstliches Menü!

Eifler BIO-Ente in 2 Gängen

Entenleber-Parfait mit eingelegten Zwetschgen, dazu Brioche

Kross gebratene Ente in 2 Gängen mit Spitzkohl à la Creme, Cranberries, Trüffelpüree und Entensoße

Gewürzschokoladen Crème brûlée mit Zwetschgenröster

Entenmenü

Preis : 45,00 € pro Person

Ganze Ente – für zwei Personen

Preis : 26,00 € pro Person

Am 25. und 26. Dezember 2019

Weihnachten 2019

*Es erwartet Sie eine Auswahl
festlicher Weihnachtsmenüs in
OLIVER'S RESTAURANT.*

Mehr dazu auf unserer Homepage:
www.hotel-moselschild.de

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch unter:

06532 - 93930

*Wir sind der ideale Ort
für Ihre Weihnachtsfeier!*

*Ob privat, mit Kunden
oder der Firma.*

*Rufen Sie uns an -
Wir beraten Sie gerne!*

Jeden Donnerstag

Gamba Zamba – All you can eat

Jeden Donnerstag servieren wir Ihnen flambierte Riesengarnelen zum Selberpohlen mit knackig frischen Salaten, Knoblauchbaguette und leckeren Dippis!

*Ein Muss für alle Gambas Liebhaber zum
Hammerpreis von 24,00 € pro Person*



Am 08. und 15. November 2019

Wasser des Lebens – Whiskytasting

Zum 11. Mal moderiert Patrick Schenk, Weinkenner und Spirituosenfachmann dieses herausragende Event.

Beginn 19.00 Uhr

*10 Köstlichkeiten in 5 Gängen serviert, 10 Whiskys werden verkostet
Preis : 95,00 € pro Person*

Am 06. Dezember 2019

Nikolausüberraschungsmenü

Vom 28. Dezember 2019 bis 02. Januar 2020

Unser Silvester Motto 2019/2020

„New York, New York“

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Erleben Sie magische Momente bei unserer Silvesterfeier mit unserem Gala-Menü „**New York, New York**“ und begrüßen Sie im Big Apple Style das Neue Jahr 2020.

Wir beginnen am Silvester-Abend pünktlich um 18.30 Uhr. Die Atmosphäre des Silvester-Abends ist atemberaubend und knisternd.

Mit einem edlen 6-Gang Silvester Gala-Menü führen wir Sie durch den Abend und unser Team kredenzt Ihnen zu diesen lukullischen Hochgenüssen gerne den passenden Wein.

Buchen Sie schon heute
Ihre Silvesterreise mit
5 Übernachtungen,
vom 28.12.2019 - 02.01.2020,
ab 399,00 € pro Person

Alle Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage unter:
www.moselschild.de

*Erleben Sie magische Momente bei
unserer Silvesterfeier mit unserem
Gala-Menü „New York, New York“
und begrüßen Sie mit Sekt um
Mitternacht das Neue Jahr 2020.*

Preis pro Person 98,00 €

Unser 6-Gang-Silvester-Menü

Amuse Bouche

New York Appetizer:

Avocado / Kartoffelchip / Kalbstatar / Wachtelei / Pastrami / Coleslaw

Long Island Lobster:

Hummer / Tomate / CousCous / Limone

Big Apple Sorbet:

Apfel / Marshmallow

Monkfish:

Seeteufel / Kürbis / Zitronengras

oder

US Beef Sirloin:

Nebraska Roastbeef / Süßkartoffel / Mais

Manhattan Cheesecake:

Frischkäsekuchen / Blaubeeren / Karamelleis / Kalahari Salz

Wenn Sie Allergiker sind und Auskünfte haben möchten, zeigen wir Ihnen gerne unsere Infomappe oder geben Ihnen Auskunft.