

VORSPEISEN STARTERS

| | |
|--|----|
| Blattsalate, Balsamicovinaigrette, Büffelmozzarella, Artischocke <i>Lettuce, balsamic vinaigrette, buffalo mozzarella, artichoke</i> | €9 |
| Gebratene Geflügelleber, Apfel, Linsensalat, alter Balsamico, Wildkräuter <i>Fried chicken liver, apple, lentil salad, old balsamic, wild herbs</i> | €9 |
| Backfisch vom Kabeljau, Remoulade, Salatherzen, Radieschen <i>Baked cod fish, remoulade sauce, lettuce, radishes</i> | €9 |
| Karotten-Ingwersuppe, Thunfischtatar, Crème Fraîche <i>Carrot and ginger soup, tuna tartar, crème fraiche</i> | €9 |

Cocktailkurse 2012

Schauen Sie unserem Cocktail-Profi Todd in der Malakoff Bar über die Schulter und lernen Sie die Tricks und Kniffe des Rührens und Schüttelns! Hier zeigen wir Ihnen alles rund um die Zubereitung erstklassiger Drinks, damit Sie auch hinter Ihrem heimischen Tresen glänzen werden...

Die Cocktailkurse finden jeweils von 16 bis 19 Uhr statt und kosten €42,00 pro Person, inklusive Snacks.

24.11.2012 **Most famous Hot & Spicy Cocktails**

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

| | |
|--|------------|
| Kürbisravioli, geräucherte Entenbrust, Maronen, geschmorte Zwiebeln <i>Pumpkin ravioli, smoked duck breast, chestnuts, braised onions</i> | €15 |
| Gegrilltes Doradenfilet, Risotto, Fenchel, Tomate, Chili <i>Grilled fillet of sea bream, risotto, fennel, tomato, chili</i> | €15 |
| Hirschgulasch, Petersilienwurzel, Rotkohl, Kartoffelknödel, Preiselbeeren <i>Venison stew, parsley root, red cabbage, potato dumplings, cranberries</i> | €15 |
| Gebratene Maishähnchenbrust, naturschwarzes Risotto, grüner Spargel, Mainzer Schinken <i>Roasted corn fed chicken breast, natural black risotto, green asparagus, traditional ham from Mainz</i> | €15 |
| Würziger Quark-Strudel, Macadamianuss, Kartoffelsalat, Kürbiskompott <i>Spicy curd cheese strudel, macadamia nuts, potato salad, pumpkin compote</i> | €15 |

Adventsbrunch mit Champagner

Beginnen Sie die besinnlichste Zeit im Jahr mit einem ausgiebigen Brunch an den Adventsonntagen ab 12.30 Uhr mit weihnachtlichen Spezialitäten, inklusive einem Glas Champagner zu 54,00 Euro pro Person. Kinderbetreuung und -ermäßigung werden angeboten.

Heiligabend im Restaurant Bellepper

Genießen Sie ein festliches Weihnachtsmenü in vier Gängen und erleben Sie einen stimmungsvollen Abend. Zur Einstimmung laden wir Sie herzlich zu einem Empfang mit Aperitif ein. Das 4-Gänge Menü kostet 85,00 Euro pro Person inklusive Aperitif und beginnt um 19.00 Uhr.

NACHSPEISEN *DESSERTS*

| | |
|--|----|
| Käseauswahl <i>Selection of cheese</i> | €8 |
| Schokoladen-Eierlikör-Trifle, Cassis-Pflaumen, Walnuss <i>Chocolate and eggnog trifle, cassis-plums, walnut</i> | €8 |
| Marinierte Früchte, Sorbet <i>Marinated fruits, sorbet</i> | €8 |
| 3 Kugeln Häagen-Dazs Eiskrem nach Wahl <i>3 scoops Häagen-Dazs ice cream of your choice</i> Macadamia Nut Brittle, Belgian Chocolate, <i>Strawberry, Vanilla</i> | €6 |

Weihnachtsfeiertage-Dinnermenü

An beiden Weihnachtsfeiertagen verwöhnen Sie Küchenchef Sven-Ole Hastreiter, Restaurantleiter Thomas Meisegeier und ihre Teams mit weihnachtlichen Köstlichkeiten:
Weihnachtliches 3-Gang-Dinnermenü für 61,00 Euro pro Person ab 18.00 Uhr.
Weihnachtliches 4-Gang-Dinnermenü für 69,00 pro Person ab 18.00 Uhr.

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
Price includes applicable taxes and service charge.
500-Euro-Scheine werden nur ab einem Gesamtbetrag von € 300,- akzeptiert.
€ 500 notes are only accepted from a total amount of € 300,-