



## Feiern und Veranstaltungen im Restaurant Bahnsteig 1

Sie suchen nach der **perfekten Idee** für Ihre **Weihnachtsfeier**, Ihren **Betriebsausflug**, **Geburtstag**, eine **Tagung** oder **Team-Event**..?

Ob **Plätzchen backen** im Team oder **Glühweinwandern** im Ahrgebirge, ein **Kochevent** in der **Profiküche** oder ein **Team-Wettbewerb** im **Weihnachtsbaum schmücken**, **Themenabende** oder **Weinproben** mit maßgeschneiderten **Menüs**, wir schnüren Ihnen **das perfekte Paket** für Ihre Veranstaltung.

## Kommen Sie zum Gänseessen!

In der vorweihnachtlichen Zeit im **November und Dezember** bieten wir im Restaurant Bahnsteig 1 etwas ganz besonderes für Sie. Unser Küchenchef bereitet für Sie **ganze Gänse** zu. Eine Gans servieren wir für jeweils **4 bis 5 Personen** und bitten hierbei um **Vorbestellung**. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

## Ländliches Silvester im Restaurant Bahnsteig 1

Feiern Sie mit uns ins neue Jahr am **31.12.2013** ab **18:00 Uhr**. Wir begrüßen Sie beim Schein von **Schwedenfeuern** mit einem **Punsch an unserem Büdchen**. Ab **19:00 Uhr** werden wir Sie mit einem **4-Gang-Menü** aus der **Ahrtaler Landhausküche** verwöhnen. Um Mitternacht stoßen wir mit einem **Mayschoser Sekt** mit Ihnen auf das **Neue Jahr** an. Gestärkt durch ein **Mitternachtssüppchen** feiern Sie **bis tief in die Nacht** das **Neue Jahr** bei **Feuerschein** am **Büdchen** und am **wärmenden Kachelofen**. Reservieren Sie jetzt!

Wir freuen uns auf Sie!

**44,- Euro pro Person**

(inklusive Begrüßungspunsch, 4-Gang-Menü, Sekt zum neuen Jahr und Mitternachtssuppe)

Für weitere Informationen, Reservierungen und Ihr ganz persönliches Angebot erreichen Sie uns unter **02643 9022435** oder **info@genussbahnhof.de**.

**BAHNSTEIG**



FEINES AUS KÜCHE & WINGERT

Ahr-Rotweinstraße 47  
53508 Mayschoß  
Telefon 0 26 43 / 90 22 435

info@genussbahnhof.de  
www.genussbahnhof.de  
facebook.com/genussbahnhof



# Der Winter naht!

## Tagesgericht

**Ochsenbrust auf Rahmwirsing** 13,50  
Meerrettichsauce und Kartoffeln

## Suppen

**Erbseintopf** 6,50

serviert in der Suppenterrine  
mit **Bockwurst** 8,50

**Sauerkrautsuppe** 4,90  
mit Blutwurst

**Rinderkraftbrühe** mit 4,50  
Gemüsewürfeln und Klößchen

## Vorspeisen & kleine Gerichte

**Herbstsalate** mit Sherrydressing, 9,80  
gebratenem Lachs und Kräutercreme

**Bunter Salatteller** mit gebratenen 9,90  
Hähnchenbruststreifen und Pilzen

**Kartoffelnocken** mit Kräuternsauce 9,90  
und Käse überbacken

## Vesper

**Schinkenplatte** 8,90  
Brot und Butter

**Käsewürfel** 7,50  
mit Radieschen

Große gemischte **Vesperplatte** 11,90  
mit Brot und Butter

**Hausgemachtes Griebenschmalz** 4,50  
mit zweierlei Dernauer Landbrot

## Hauptgerichte

**Hähnchenbrust** mit Käsesauce, 13,90  
Marktgemüse und Kartoffelgratin

**Gebratenes Zanderfilet** 15,90  
auf Sauerkraut-Kartoffelragout

**Wildragout** 14,90  
mit Pilzen, Spätzle und Apfelkompott

**Entenkeule in Rosmarinsauce** mit 16,90  
Apfelrotkohl und Knödelchen

**Gebratenes Schellfischfilet** 17,50  
mit Spitzkohl, Butterkartoffeln  
und Schnittlauchsauce

**Kasseler** auf Grünkohl 14,50  
und Bratkartoffeln

**Rumpsteak mit geschmorten** 21,50  
**Zwiebeln**, Selleriepüree  
und Kroketten

**“Himmel un Äd”** Blutwurst mit 11,90  
Kartoffelpüree, geschmelzten  
Zwiebeln und Apfelkompott

**Schweinerückensteak** mit 14,90  
Champignonrahmsauce,  
Pommes Frites und Salat

## Dessert

**Weißwein-Vanillebirne** 5,50  
mit Schokoladenhalbgefrorenem

**Apfel-Calvados-Crepes** 5,50  
mit glasierten Rotweinäpfeln