

Aperitif Empfehlung

Prosecco mit Kastanienlikör

0,1 L € 5,90

Wein Empfehlungen

Grauburgunder

Qualitätswein b. A., trocken

Gutsabfüllung Weingut Wechsler

Westhofen, Rheinhessen

0,1 L € 3,40 // 0,2 L € 6,50 // 0,75 L € 25,00

Spätburgunder

Prädikatswein, Spätlese, trocken

- im Barrique gereift -

Alde Gott Winzer eG

Sasbachwalden, Ortenau, Baden

0,1 L € 4,30 // 0,2 L € 8,40 // 0,75 L € 36,00

2013 Cabernet Sauvignon

Weingut Los Vascos (Domaines Barons de Rothschild (Lafite))

Colchagua valley, Chile

0,75 L € 35,00



Weihnachtsmenü I

Feldsalat mit Speck und Croûtons

oder

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Ravioli

Geschmorte Kalbsbrust

mit Maronen-Semmelknödelfüllung

und Mandelbrokkoli

Vermicelles mit Vanillesauce

€ 42,00

Weihnachtsmenü II

Rahmsuppe von Steinpilzen und Maronen

oder

Gebratenes Saiblingsfilet auf Belugalinsen

Geschmorte Ente mit Orangen-Pfefferjus

dazu Rahmwirsing

Zuckermöhren und Schupfnudeln

Grießflammerl mit Zimt

und Zwetschgenröster

€ 46,50



Weihnachtsmenü III

Variation vom Kürbis
(Mousse - Eis - Suppe)

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Ravioli

Zweierlei vom Reh mit gebratenen Pilzen
Selleriepüree und überbackenen Kartoffeln

Schokoladenkuchen
mit Nougateis und Birnenkompott

€ 53,50

Alternative Hauptgerichte für jedes Menü:

Zanderfilet aus Wildfang mit Kresse - Perlgraupenrisotto
oder

Spinatknödel mit Parmesan auf rahmigen Schwarzwurzeln



Für unsere kleinen Gäste:



Spätzle mit Sauce € 5,50

Geschnetzeltes mit Erbsen und Spätzle € 9,50

Schnitzel mit Erbsen und Bratkartoffeln € 9,50

1 Kugel Eis (verschiedene Sorten) € 1,60

Mini Crème Brûlée € 3,80