

Weihnachts-Menü am 25. und 26.12.2020

11:30 Uhr

Aperitif: WinzerSekt und Fruchtsecco Quitte

Vorspeise

Schinken und Salami vom heimischen Wild
Feigensenf | Salatbündel

Suppe

Brühe vom Angus Rind mit reichlich Einlage

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacke | eigene Jus
Kürbis-Möhrengemüse | Kartoffelpüree

oder

Kross gebratener Zander | Rahmsauerkraut | Salzkartoffeln

oder

Brust und Keule von der Ente | Orangensauce | Apfel-Rotkohl | Salzkartoffeln

Dessert

Lebkuchen-Parfait | Crème Brûlée | Zwerg-Orangen

Pro Person 35 EUR

Weinempfehlung:

2019 Grauer Burgunder QUINTERRA trocken | Weingut Kühling-Gillot | Rheinhessen
0,75l 25€

2017 CORRIENTE | Telmo Rodriguez | Rioja | Spanien 0,75l 29€