

Heilig Abend 2008

Frohe
Weihnachten



Festmenü

**Hausgemachte Getrüffelte Zanderterrine
auf Nolly Pratsöße**
mit marinierten Datteltomaten

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen

Knuspriger Weihnachtsgänsebraten
mit gefülltem Apfel, Maronen,
Rotkohl und Sellerie - Kartoffelpüree

ODER

Schweinelendchen am Stück gebraten an Rosmarinjus
auf Pfifferlings – Steinpilzragout,
Brokkoli in Mandelbutter, und Kartoffelgratin

Lebkuchenkrem
auf Mandarinengelee
und Grand Marnierschaum

Menü mit Hauptgang Gänsebrust	€28,00
Menü mit Hauptgang Schweinelendchen	€29,00
Nur der Hauptgang Gänsebrust	€19,00

Vorweg

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen €4,50

Hausgemachte getrüffelte Zanderterrine
auf Nolly Pratsöße mit marinierten Datteltomaten €9,00

Hauptgerichte

Hirschragout mit Pfifferlingen
dazu hausgemachte Spätzle und ein Salat €15,50

Frisches Saiblingsfilet in Dillsoße
mit Blattspinat und Butternudeln €17,00

Wildschweinrückenmedaillons in Steinpilzrahm
dazu Kartoffelkroketten und ein Salat €21,00

Weihnachtsmanteller (nur für Kinder)

Kleines Schweinesteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites € 7,00

Dessert

Lebkuchenkrem auf Mandarinengelee
und Grand Marnierschaum € 6,50

Bitte verlangen Sie unsere reichhaltige Dessertkarte

Ein frohes Fest und ein paar besinnliche Stunden wünscht Ihnen
Familie Gutzweiler und Mitarbeiter

Es gibt bis 20.30 h Warme Küche
denn wir freuen uns auch auf Weihnachten!!!

Nur der Hauptgang Schweinelendchen

€20,00



Aperitif

Vincent von Schladerer

(Himbeergeist mit grüner Limette) mit Sekt aufgefüllt (1) **€4,20**

Unsere Weinempfehlung

Weine aus der Bourgogne:

1103 2000er Santenay A.O.C.

Mise en bouteilles par Glos Genet, Champy

voluminöses, delikates Fruchtbukett,

€39,00

Badischer Rotwein

1012 2006er Zeller Abtsberg, Spätburgunder

Rotwein Kabinett

€18,00

WG Zell - Weierbach, Ortenau

11,5 % 14,8 g Restsüße 5,0 g Säure