

## Weihnachtsmenü am 1. Feiertag

### *Vorspeisenbuffet*

Anti Pasti,  
Burata mit Gewürztomaten, Gemüse,  
und Salami

geräucherter Käse vom Bauern

\*\*\*

„Neptuns Bestes“

geräucherte und gebeizte Fische, Terrinen  
und Muscheln

\*\*\*

Bunte Blattsalate

Frischkäseterrine mit Kräutern und Aprikosen,

Krabbensalat,

Pasteten von Wild und Geflügel mit Zwiebel-

Preiselbeer- Marmelade

\*\*\*

Roastbeef vom „Wilseder Rotem“ Rind  
mit Remoulade und gepickeltem Gemüse

\*\*\*

Buchweizenwrap gefüllt mit Avocado,  
Kürbis und Kernen

### *Suppen*

(werden serviert)

-  
Pastinaken-Heidehonig-Ingwer

\*\*\*

„Tütsberger Festtagssuppe“

Rinderbrühe, Gemüse, Eierstich, Klößchen

### *Hauptgänge*

(werden serviert)

**gebackene Ente**

mit Apfelrotkohl, Maronenpüree,  
Kartoffelklößen und Bratapfel- Wan Tan

\*\*\*

**Medaillons vom Ibericoschwein**

Trüffelkruste, Steinpilzgnocchi und Mangold

\*\*\*

**Rosa gebratener Heidschnuckenrücken**

im Strudelteig, Kürbisragout und  
Buchweizengrütze

\*\*\*

**Wildgulasch aus heimischem Forst**

mit Steinpilzen und Preiselbeeren,  
Schupfnudeln und Wirsing

\*\*\*

**Tranche vom Rinderfilet**

Im SMOKER gegart auf frischen Tagliatelle  
mit Grünkohl in Pecorinosauce, Tomate und

Kürbis

\*\*\*

**gebratenes Saiblings Filet**

auf Mangold mit Kartoffel-Kräuter-Gratin

### *Vegetarisch*

**Gebackener Pack Choi**

auf Safran Risotto und Kräuterschaum

**Kichererbsen Bratling**

auf Kürbis-Cocos- Ragout



## *Dessertbuffet*

Marillen-Quarkknödel  
mit Vanillesauce

\*\*\*

Grütze von roten Beeren

\*\*\*

Weißes Schokoladen-Thymianmousse  
auf Buchweizen-Mokka-Biskuite

\*\*\*

Crème Karamell

\*\*\*

Eisauswahl und Obst

### **Dessertwein " Heaven on Earth"**

Traube Muskat, Südafrika

5cl 5,90 €

## *Digestif Empfehlung*

Remy Martin

2cl 4,50 €

### **Nordic Brände**

Williams Birne, Herbstprinz Apfel

2cl 3,50 €

Schnuckenblut

2cl 2,50 €

Heide-Honiglikör

2cl 3,50 €

## *Aperitif Empfehlung*

Moritz, Prosecco

0,1l 4,50 €

Appléritif Apfel & Rose alkoholfrei

0,1l 4,50 €

Martini dry, bianco, rosso

5cl 3,50 €

Sherry dry, medium, crème

5cl 3,30 €

Glüh-Gin

0,2l 3,50 €

Apfelpunsch alkoholfrei

0,2l 3,20 €

## *Unsere Menüauswahl*

4 - Gang - Menü 48,50€

inkl. Vorspeisen- und Dessertbuffet, Suppe und  
Hauptgang

als 3 - Gang - Menü mit Suppe 38,50 €

als 3 - Gang - Menü mit Vorspeise 42,50 €

nur der Hauptgang 32,00 €



# Weinempfehlung

## Frohes Fest

*Plätzchenduft zieht durch das Haus,  
versperrt sind manche Schränke.  
Es weihnachtet, man kennt sich aus  
und wohlsortiert sind die Geschenke.*

*Man freut sich auf das Kinderlachen  
und auf ein paar Tage - ruhig und still,  
andern `mal eine Freude machen,  
das ist es, was man will.*

*Weihnachtskarten trudeln ein  
von allen Ecken und Kanten,  
die meisten sind, so soll es sein  
von den lieben  
Verwandten und Bekannten*

### Weißwein

#### Silvaner

2017 - trocken (Weingut Heiner Sauer)  
Pfalz  
Glas 0,2l 5,50 € Flasche 0,75l 22,90 €

#### Riesling

2018 trocken (Weingut am Rosenborn)  
Mosel  
Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 25,90 €

### Roséwein

#### St. Laurent Weißherbst

2017- halbtrocken (Weingut Hemer)  
Rheinhessen  
Glas 0,2l 5,20 € Flasche 0,75l 22,50 €

### Rotwein

#### Matura

2015- trocken (Weingut Studier)  
Pfalz  
Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 21,90 €

#### St. Laurent

2016- trocken (Weingut Heiner Sauer)  
Pfalz  
Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 25,90 €

