

Vorspeisenbuffet

„Heidjer Vitello Tonnato“

Rosa gebackene Heidschnuckenkeule mit
Rauchforellencreme, Kapernäpfel und
Preiselbeeren

Anti Pasti,

Tomaten mit Burrata,

„Neptuns Bestes“

Rauchfischsortiment aus den Aschauer
Teichen,

Lachsroulade mit Spinat, Lachs Bellevue

Bellinis mit Forellenkaviar und Creme

Fraiche

Aus dem Glas

Ceaser's Salat, Krabbencocktail,

Heringssalat, Linsensalat mit

Heidschnuckenschinken,

Kichererbsen Salat, Buchweizentaboulét

Terrine und Pasteten von Wild und Geflügel
mit Waldorfsalat und Cumberland Sauce

Suppen

(werden serviert)

-

Steckrübencremesüppchen

mit Jakobsmuschel und Chips

Waldpilzconsomé

mit Kräuterklößchen und Gemüse

Hauptgänge

(werden serviert)

Rosa gebratener Heidschnuckenrücken

unter Wacholderkruste, Buchweizen-
Kartoffel- Kürbisstampf, geschwenkte
Schwarzwurzel und Wacholderrahm

Geschmorte Gänsekeule

mit Kirschrotkohl, Knödel mit Schmelze,
dazu Bratapfel Wan Tan und Calvados

Sauce

„2-erlei Wildhase“

Rosa gebratener Rücken im

Gewürzmantel und gebackene Praline

von der Keule in Wachlodersauce mit

Steckrübenmousse und Macaire

Kartoffeln

Steak vom hausgeräuchertem

Wilseder rotem Rind

dazu hausgemachte Fritten mit

Trüffelbutter, ein kleiner Feldsalat mit

Walnussdressing,

Zitrus- Thymian- Hollandaise

Filet vom Ibericoschwein

unter einer Trüffelkruste dazu

Buchweizen- Kartoffel- Kürbis- Stampf

und Süßholzsauce

Gebratenes Filet vom Saibling

und Saiblings Kaviar

dazu geschwenkte Schwarzwurzel und

Hokaidokürbis mit Heidehonig und

Rotwein-Butter- Sauce

Vegan

Ragout von Sojaflocken

mit Edelpilzen und Buchweizengrütze und

gebackenem Pak Choi

FROHE
Weihnachten
&
EIN GUTES NEUES JAHR



Dessertbuffet

Marillen-Quarkknödel
mit Vanillesauce

Weihnachtsstollenparfait mit gebackenen
Pflaumen

Zweierlei Mousse au chocolate

Mango Panna cotta

Pistazientarte

Käseauswahl mit Feigensenf

Eisauswahl

Dessertwein " Heaven on Earth"

Traube Muskat, Südafrika

5cl 7,50 €

Digestif Empfehlung

Cointreau

2cl 3,20 €

Nordic Brände

Williams Birne, Herbstprinz Apfel

2cl 4,50 €

Haselnuss

2cl 6,50 €

Schnuckenblut

2cl 3,20 €

Für die Süßen

Brombeerlikör 2cl 3,60 €

Aperitif Empfehlung

Moritz Prosecco

0,1l 6,50 €

Appléritif Apfelsekt alkoholfrei

0,1l 5,50 €

Martini dry oder bianco

5cl 4,90 €

Sherry medium

5cl 4,20 €

Unsere Menüs zur Auswahl

4-Gang –Menü 58,00 €

inkl. Vorspeisen- und Dessertbuffet, Suppe
und Hauptgang

als 3- Gang- Menü mit Suppe 47,00 €

als 3- Gang- Menü mit Vorspeise 52,00 €

nur der Hauptgang 36,50 €



FROHE
Weihnachten
—&—
EIN GUTES NEUES JAHR

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

Sauvignon Blanc

trocken (Weingut Hemer)

Rheinhessen

Glas 0,2l 8,90 € Flasche 0,75l 29,00 €

Riesling Purist QbA

trocken

(Weingut H.T. Eser-Oestrich Winkel)

Mosel

Glas 0,2l 9,50 € Flasche 0,75l 29,00 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé

halbtrocken (Weingut Studier)

Pfalz

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75l 29,50 €

Rotwein

Matura

trocken (Weingut Studier)

Pfalz

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75l 31,50 €

Bobal y Tempranillo

trocken

(Utiel- Requena, Bodegas Palmera)

Spanien

Glas 0,2l 8,90 € Flasche 0,75l 29,50 €

FROHE
Weihnachten
— & —
EIN GUTES NEUES JAHR

