



- Weihnachtsmenü -

25. & 26. Dezember 2020

Gebratene **Wachtelbrust**
auf Kürbispüree, Pilzen
Wildkräutersalat und Kartoffelstroh

Skreifilet
auf Kartoffel-Selleriestampf
Romanesco und Sauce Hollandaise

oder

Rosa gebratenes **Roastbeef**
auf Sellerie-Kartoffelstampf, Romanesco
und Sauce Hollandaise

Lebkuchenparfait
mit Gewürzorange
und gebrannten Mandeln

Menüpreis pro Person
49,- €

Unsere Weinempfehlung

Champagner Roederer Brut 0,1l
(13,-€)

2019 Grauer Burgunder "Qvinterra"
Weingut Kühling-Gillot

Herrlich floraler Wein mit dezenten Noten von
frischen Nüssen und etwas Honigmelone.

Deutschland/Rhein Hessen

2017 Syrah Terroir
Weingut La Grange

Extrem saftig mit reifen Beerenaromen
und Pfeffernoten. Lebhaft und frisch
mit elegantem Körper.

Frankreich/Pays d'oc