



**weIN**  
**&**  
**WEIHNACHTSMENÜ**

## **SUPPE**

Steinpilz Cappucino  
mit Croutons

Maronen-Crème  
mit Mandelsplitter

## **VORSPEISEN**

Räucheraal  
Rucola | Comtéschaum | süße Kresse | Schwarzbrotbrösel

Roastbeef-Carpaccio  
hausgemachte Kräuterremoulade | Wirsingstreifen  
geräucherte Mandeln

Warmer französischer Schafskäse  
Wildkäutersalat | Chili | Dattelmus

# HAUPTSPESIEN

Bœuf bourguignon

Rinderschulter | Perlzwiebeln | Burgunderwein | Champignons | ausgelassenen Speck

Kartoffel-Mousseline

Barbarie - Entenbrust

Rotkohl | Kartoffelknödel

Skrei (Kabeljau)

Beurre Blanc | feine Erbsen | Kartoffelknusper

Tagliatelle

Trüffel | Steinpilze | Sahnesauce | Rucola | Parmesan

Spinatknödel-Carpaccio

Parmesan | Parmesanschaum | karamellisierte Walnüsse | geschmolzene Tomaten

## DESSERT

Bratapfelchutney

Vanilleschaum | weiße Schokolade

Crème brûlée

Spekulatius-Krümme | Himbeeren

Zusatzoptionen:

### BLIND TASTING

Welcher Wein ist der teuerste? Welche Rebsorte hat welche Aromen?  
Lustiges Ratespiel mit Lerneffekt. Es werden 4 Weißweine und 2 Rotweine verköstigt.  
Ca. 1,5 Std., 26,- pro Person

### KLEINE WEINPROBE

Verköstigung von 4 Weinen nach Absprache. Dazu gibt es interessante Fun-Facts  
und Wissenswertes.  
Ca. 1,5 Std., 19,90 pro Person

### WISSENS-QUIZ

Lustiges Spiel rund um das Thema Wein. Es werden Teams gebildet,  
die gegeneinander angetreten.  
Wer weiß am meisten über Wein und wer gewinnt beim Aromen-Raten oder Blind-Tasting?  
Handys verboten! Einen Preis gibt es für das Gewinnerteam!  
Ca. 2 Std., 27,90 pro Person

## PREISE

### 3-GÄNGE-MENÜ

SUPPE ODER VORSPEISE

HAUPTGANG

DESSERT

49,90 PRO PERSON

### 4-GÄNGE-MENÜ

SUPPE

VORSPEISE

HAUPTGANG

DESSERT

56,90 PRO PERSON

### 5-GÄNGE-MENÜ

SUPPE

VORSPEISE

VORSPEISE

HAUPTGANG

DESSERT

66,90 PRO PERSON

### KÄSEPLATTE ALS ABSCHLUSS

9,90 PRO PERSON



**FIRMA:** \_\_\_\_\_

**DATUM:** \_\_\_\_\_

## SUPPE

ANZAHL

Steinpilz Cappucino

Maronen-Crème

## VORSPEISEN

Räucheraal

Roastbeef-Carpaccio

Warmer französischer Schafskäse

## HAUPTSPESIEN

Bœuf bourguignon

Barbarie - Entenbrust

Skrei (Kabeljau)

Trüffel - Tagliatelle

Spinatknödel-Carpaccio

## DESSERT

Bratapfelchutney

Crème brûlée

**BLIND TASTING**

**KLEINE WEINPROBE**

**WISSENS-QUIZ**