

Adventliche Menuvorschläge 2024

Das perfekte Weihnachtspräsent für Ihre Kunden und Freunde:

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot aus unserer umfangreichen Weinliste und versenden Champagner und Weine in Ihrem Namen.

Menu A

Wildgeflügel Paté en croûte Winterlicher Salat mit Orangen-Preiselbeerdressing Krosser Speck Brot und Butter ***	16,00 €
Hokkaido-Kumquat-Süppchen Piment d'Espelette ***	11,50 €
Lammfilet im Kürbiskern-Kräutermantel Rosmarinjus Rübchen-Ofengemüse Schwarzwurzel-Kartoffel-Mousseline ***	31,50 €
Pecannuss-Brownie Glühweingel, eingelegte Birne Feingebäck	11,50 €
4 Gänge Menu	70,50 €
3 Gänge Menu (ohne Vorspeise)	54,50 €
Couvert pro Person	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

Sollten wir von den von uns genannten Wein-Empfehlungen oder Jahrgängen nicht mehr ausreichend zur Verfügung haben, so erlauben wir uns, Ihnen eine Alternative anzubieten.

<u>Weißwein</u>	<u>außer Haus</u>	<u>im Haus</u>
Nr. 115 2022er Pinot Blanc -Hugel- Blanc de Blancs Famille Hugel, Riquewihr, Elsass	12,00 €	43,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 130 2022er Bourgogne Chardonnay Louis Latour Beaune, Bourgogne	15,00 €	47,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 161 2023er Grüner Veltliner vom Urgestein Weingut Türk Stratzing, Kremstal	13,25 €	45,50 € (12,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 448 2020er Château Fourcas Dupré Cru Bourgeois Supérieur Listrac Médoc, Bordeaux	19,00 €	55,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 732 2019er Baron de Ley, Reserva Mendavia, Rioja	13,75 €	45,75 € (14,5 % vol.)
Nr. 766 2021er Escudo Rojo Carménère Baron Philippe de Rothschild Maipo Valley, Chile	13,00 €	45,00 € (14,0 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads	1/2 Flasche 27,50 €	56,00 € (7,5 % vol.)
Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel, Rheingau		

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,

aus unseren Vorschlägen können Sie sich gerne individuell Ihr ganz persönliches Lieblings-Menu zusammen stellen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur um die Wahl eines **einheitlichen Menus**. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

Adventliche Menuvorschläge 2024

Menu B - Chef`s Choice

<i>Fischvorspeisenteller "Anglo-German Club"</i>	
<i>Büsumer Krabben, hausgemachter Graved Lachs, Räucherlachs</i>	
<i>Räucheraal, Kräuter-Hering, Curry-Hering, Riesengarnele</i>	25,00 €
<i>Brot und Butter</i>	

<i>Grüne Pfeffersuppe</i>	
<i>mit frischen Feigen</i>	11,50 €

<i>Entenbraten aus der Nordheide</i>	
<i>Rahmsauce</i>	
<i>Apfelrotkohl</i>	
<i>Schwenkkartoffeln</i>	39,50 €

<i>Dreierlei Sorbet der Saison</i>	
<i>Obstvariation</i>	12,00 €
<i>Feingebäck</i>	
4 Gänge Menu	88,00 €
<i>3 Gänge Menu (ohne Suppe)</i>	76,50 €
<i>Couvert pro Person</i>	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

Sollten wir von den von uns genannten Wein-Empfehlungen oder Jahrgängen nicht mehr ausreichend zur Verfügung haben, so erlauben wir uns, Ihnen eine Alternative anzubieten.

<u>Weißwein</u>	<u>außer Haus</u>	<u>im Haus</u>
Nr. 10 2020er Maximin Grünhäuser <i>Pinot Blanc Réserve VDP.GUTSWEIN, trocken</i> <i>Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf, Ruwer</i>	19,50 €	57,50 € (12,5 % vol.)
Nr. 26 2022er Winkel Riesling <i>Kabinett, VDP.ORTSWEIN, trocken</i> <i>Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau</i>	14,25 €	46,75 € (11,5 % vol.)
Nr. 104 2022er Sancerre <i>-Cuvée Genèse-</i> <i>Jean-Max Roger, Bué-en-Sancerre, Loire</i>	20,90 €	59,75 € (12,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 195 2022er Würzburger Stein <i>Blaufränkisch R VDP.ERSTE LAGE, trocken</i> <i>Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken</i>	19,00 €	56,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 362 2018er Château du Glana	29,00 €	77,50 €
Nr. 363 Cru Bourgeois <i>St. Julien, Bordeaux</i>	Magnum 59,00 €	153,00 € (14,5 % vol.)
Nr. 662 2019er Moulin à Vent <i>-Granit & Manganèse-</i> <i>Jean-Marc Lafont, Lantignié, Beaujolais</i>	17,50 €	52,50 € (13,5 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 804 Schloss Vaux Jahrgangssekt <i>Rosé, Brut</i> <i>Eltville, Rheingau</i>	16,90 €	59,00 € (12,0 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,

aus unseren Vorschlägen können Sie sich gerne individuell Ihr ganz persönliches Lieblings-Menu zusammen stellen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur um die Wahl eines **einheitlichen Menus**. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe. Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

Adventliche Menuvorschläge 2024

Menu C

Geflämmte Jakobsmuscheln Marnierter Feldsalat Kürbiscrème, Granatapfelkerne Brot und Butter ***	19,50 €
Getrüffelte Pastinaken-Suppe Geräucherte Entenbrust, Traube ***	halbe Tasse 8,50 € ganze Tasse 12,50 €
Gebratenes Steinbuttfilet Safranvelouté Sautierter Spinat, Tagliatelle ***	Zwischengang 29,00 € Hauptgang 38,00 €
Blutorangen Sorbet mit Sekt aufgefüllt ***	8,00 €
Tranche vom Rinderfilet im Ganzen Rotweinjus Gemüse mit grünen Bohnen, Kartoffelgratin ***	Menuportion 36,00 € inkl. Nachservice 45,00 €
Zimtparfait und Zwetschgenragout Amarettinistreusel, Mandarinen-Grand Marniersauce Feingebäck	12,75 €
6 Gänge Menu	113,75 €
4 Gänge Menu (ohne Fisch und Sorbet) Couvert pro Person	89,75 € 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

Sollten wir von den von uns genannten Wein-Empfehlungen oder Jahrgängen nicht mehr ausreichend zur Verfügung haben, so erlauben wir uns, Ihnen eine Alternative anzubieten.

<u>Weißwein</u>	<u>außer Haus</u>	<u>im Haus</u>
Nr. 58 2020er Kirchspiel Riesling	49,00 €	108,50 €
Nr. 59 VDP.GROSSES GEWÄCHS, trocken Weingut Wittmann, Westhoven, Rheinhessen	Magnum 105,00 €	216,00 € (12,5 % vol.)
Nr. 75 2022er Würzburger Pfaffenberg Grauer Burgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	14,00 €	46,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 111 2022er Chablis Premier Cru Louis Latour Beaune, Chablis	38,00 €	91,50 € (12,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 210 2016er Chateau Biac Langoiran Cadillac-Côtes de Bordeaux	39,00 €	93,00 € (14,5 % vol.)
Nr. 249 2018er Château le Boscq Cru Bourgeois Exceptionnel Saint Estèphe, Bordeaux	29,50 €	78,50 € (14,5 % vol.)
Nr. 778 2018er Bin 169 Cabernet Sauvignon Penfolds, Nuriootpa, Coonawarra, South Australia	187,00 €	270,00 € (14,5 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Taylor Late Bottled Vintage Port	Glas/5 cl	10,00 €

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,

aus unseren Vorschlägen können Sie sich gerne individuell Ihr ganz persönliches Lieblings-Menu zusammen stellen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur um die Wahl eines **einheitlichen Menus**. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe. Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

Adventliche Menuvorschläge 2024

Vegetarische Alternativen

Geflämmte junge Artischoke
Marinierter Feldsalat
Kürbiscrème, Granatapfelkerne
Brot und Butter
18,00 €

Getrüffelte Pastinaken Suppe
Räuchertofu und Weintraube
halbe Tasse 8,50 €
ganze Tasse 12,50 €

Gegrilltes Selleriesteak
Safranvelouté, grüner Spargel
Tagliatelle
Zwischengang 18,50 €
Hauptgang 27,00 €

Unsere Alternative zum Gänsebraten

Gebratene Pilze
Gemüsejus
Rotkohl, gefüllter Bratröhrenapfel
Petersilienkartoffeln
27,00 €

Veganes Vanilleeis
Zimtkaramelltopping
Amarettinistreusel
12,50 €

Advents-Klassiker

Sylter Auster
Schwarzbrot-Cheddar Sandwich
Schalottenvinaigrette und Zitrone
6,00 €

Blanquette vom Hummer
mit buntem Wildreis
29,50 €

1/2 Hummer (ausgelöst) mit Cocktailsauce
Zitronenbutter, Avocadomousse und Röstbrot
Tagespreis ca. 39,50 €

Fasan "Maison"
Ginrahmsauce
Karamellisierte Maronen, Trauben, Röstbrotwürfel
Champagnerkraut, Kartoffelpurée
39,50 €

Rehrücken -Baden Baden-
Wildrahmsauce
Preiselbeeren, gefüllte Williamsbirne
Prinzessbohnen, Pfifferlinge, Butterspätzle
50,00 €

Gefüllte Freilandgans aus der Nordheide
Rahmsauce, Rotkohl, gefüllter Bratröhrenapfel
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße
67,50 €

Liebe Gäste,

aus unseren Vorschlägen können Sie sich gerne individuell Ihr ganz persönliches Lieblings-Menu zusammen stellen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur um die Wahl eines **einheitlichen Menus**. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe. Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50