

## 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 €
<b>4 Gänge Menu</b>	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 <b>2022er Pinot Blanc -Hugel-</b> Blanc de Blancs Famille Hugel, Riquewihr, Elsass	12,00 €	43,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 130 <b>2022er Bourgogne Chardonnay</b> Louis Latour Beaune, Bourgogne	15,00 €	47,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 161 <b>2023er Grüner Veltliner vom Urgestein</b> Weingut Türk Stratzing, Kremstal	13,25 €	45,50 € (12,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 448 <b>2020er Château Fourcas Dupré</b> Cru Bourgeois Supérieur Llistrac Médoc, Bordeaux	19,00 €	55,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 732 <b>2019er Baron de Ley, Reserva</b> Mendavia, Rioja	13,75 €	45,75 € (14,5 % vol.)
Nr. 766 <b>2021er Escudo Rojo Carménère</b> Baron Philippe de Rothschild Maipo Valley, Chile	13,00 €	45,00 € (14,0 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 927 <b>2016er Schloss Vollrads</b> Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel, Rheingau	<b>1/2 Flasche</b> 27,50 €	56,00 € (7,5 % 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 B - Chef`s Choice

Fischvorspeisenteller "Anglo-German Club" Büsumer Krabben, hausgemachter Graved Lachs, Räucherlachs Räucheraal, Kräuter-Hering, Curry-Hering, Riesengarnele Brot und Butter ***	25,00 €
Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen ***	11,50 €
Entenbraten aus der Nordheide Rahmsauce Apfelrotkohl Schwenkkartoffeln ***	39,50 €
Dreierlei Sorbet der Saison Obstvariation Feingebäck	12,00 €
<b>4 Gänge Menu</b>	88,00 €
3 Gänge Menu (ohne Suppe)	76,50 €
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. 10 <b>2020er Maximin Grünhäuser</b> Pinot Blanc Réserve VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf, Ruwer	19,50 €	57,50 € (12,5 % vol.)
Nr. 26 <b>2022er Winkel Riesling</b> Kabinett, VDP.ORTSWEIN, trocken Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau	14,25 €	46,75 € (11,5 % vol.)
Nr. 104 <b>2022er Sancerre</b> -Cuvée Genèse- Jean-Max Roger, Bué-en-Sancerre, Loire	20,90 €	59,75 € (12,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 195 <b>2022er Würzburger Stein</b> Blaufränkisch R VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 362 <b>2018er Château du Glana</b>	29,00 €	77,50 €
Nr. 363 <b>Cru Bourgeois</b> St. Julien, Bordeaux	<b>Magnum</b> 59,00 €	153,00 € (14,5 % vol.)
Nr. 662 <b>2019er Moulin à Vent</b> -Granit & Manganèse- Jean-Marc Lafont, Lantignié, Beaujolais	17,50 €	52,50 € (13,5 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 804 <b>Schloss Vaux Jahrgangssekt</b> Rosé, Brut Eltville, Rheingau	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 €
<b>6 Gänge Menu</b>	<b>113,75 €</b>
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 <b>2020er Kirchspiel Riesling</b>	49,00 €	108,50 €
Nr. 59 VDP.GROSSES GEWÄCHS, trocken Weingut Wittmann, Westhoven, Rheinhessen	<b>Magnum</b> 105,00 €	216,00 € (12,5 % vol.)
Nr. 75 <b>2022er Würzburger Pfaffenberg</b> Grauer Burgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	14,00 €	46,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 111 <b>2022er Chablis Premier Cru</b> Louis Latour Beaune, Chablis	38,00 €	91,50 € (12,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 210 <b>2016er Chateau Biac</b> Langoiran Cadillac-Côtes de Bordeaux	39,00 €	93,00 € (14,5 % vol.)
Nr. 249 <b>2018er Château le Boscq</b> Cru Bourgeois Exceptionnel Saint Estèphe, Bordeaux	29,50 €	78,50 € (14,5 % vol.)
Nr. 778 <b>2018er Bin 169</b> 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