

## Menü für Weihnachtsfeiern November / Dezember 2024

Baguette von der Bäckerei Böckeler mit Aufstrich  
Baguette from The Böckeler Bakery with spread

\*\*\*

Renchtäler Feldsalat, Kartoffel Dressing, Croutons  
wahlweise mit Rauchspeck vom Glasstetter  
oder Karamelisierter Ziegenkäse, Birne (vegetarisch)  
Local Lambs Lettuce, Potato Dressing, Croutons  
Choice Smoked Bacon From Glasstetter  
Or Caramalized Goats Cheese, Pear (vegetarian)

*2023 Grauburgunder*

\*\*\*

Maronen Suppe, Zimt Croutons  
Sweet Chestnut Soup, Cinnamon Croutons

*2020 Weissburgunder Lösslehm*

\*\*\*

Knusprige Entenkeule vom Geflügelhof Siebert Elsass, Rotkraut, Servietten Knödel, Maronen,  
Preiselbeeren, Spätburgunder jus  
Crispy Duck Leg from Siebert in Alsace, Red Cabbage, Tissue Dumplings, Sweet Chestnuts,  
Cranberries, Pinot Noir Jus

*2018 Feigenwäldchen Spätburgunder Magnumflasche \*aus dem Raritätenkeller\**

Oder/or

Hokkaido Kürbis, Sellerie – Espresso Püree, Mais, Granatapfel (vegetarisch)  
Hokkaido Pumpkin, Celeriac – Espresso puree, Corn, Pomegranate (vegetarian)

*2022 Chardonnay Tonerde*

\*\*\*

Bratapfel mit Marzipan Füllung, Mandel Sauce, Vanille Eis  
Baked Apple with Marzipan Filling, Almond Sauce, Vanilla ice cream

*2023 Riesling Urgestein feinherb*

3-Gang Menü 59,00 €

4-Gang Menü 73,00 €

optional:

3-Gang Weinbegleitung 18,00 €

4-Gang Weinbegleitung 24,00 €

Gerne umrahmen wir Ihre Weihnachtsfeier vorweg mit einem Sektempfang in unserer  
Vinothek oder Holzfasskeller oder einer Weinprobe, Details gerne auf Anfrage.

Alle Preise inkl. geltender MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.