

Weihnachtsmenü Dezember 2026 buchbar am Freitag 11.12.26

Tischbuchung und Personenanzahl flexibel: 18 | 18:30 | 19 | 19:30 Uhr
Reservierung online oder per Mail ebanat@weingut-kopp.com oder telefonisch unter 07221 803601

Baguette von der Konditorei Böckeler mit Kürbisaufstrich

Heimischer Feldsalat
Kartoffeldressing | Croûtons | Landschinken
Vegetarische Option: mit Croûtons und Karamellisiertem Ziegenkäse
2025 Pinot Gris

Maronensuppe
Gemüsemaultaschen | Wildkräuter- und Lauchöl
2023 Pinot Blanc Lösslehm

Rinderbug geschmort
Kartoffel-Zitronenpüree | Röstzwiebeln | Wilder Brokkoli | Jus
*2018 Feigenwäldchen Spätburgunder Magnumflasche *aus dem Raritätenkeller**

Vegetarische Option:
Kürbisgnocchi
Kokosschaum | Wilder Brokkoli | geröstete Kürbiskerne
2023 Chardonnay Tonerde

ebanat Dessertvariation
Weißes Gewürzmousse im Glas | Schoko Brownie | Birnentartelettes | Salat von frischen Früchten
2024 Riesling Urgestein feinherb

3-Gang Menü 68,00 € (ohne Suppe)

4-Gang Menü 80,00 €

optional:

3-Gang Weinbegleitung je 0,1l 21,00 €

4-Gang Weinbegleitung je 0,1l 29,00 €

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

Änderungen vorbehalten, Alle Preise inkl. geltender Mwst. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir um Mitteilung bei Reservierung.