

## Aperitif-Empfehlung

**Cuvée Schloss Vaux, Brut**  
Weißburgunder, Spätburgunder & Riesling  
Traditionelle Flaschengärung  
Eltville, Rheingau, Deutschland  
Sektmanufaktur Schloss Vaux  
0,1l à 8,00 €

## Wein-Degustation

**2016 Vitus QbA**  
Grauburgunder im Barrique ausgebaut  
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland  
Weinhaus Heger  
0,2l à 15,50 € | 0,75l à 49,00 €

**2013 Spätburgunder Kalkstein QbA**  
Barrique-Reifung, unfiltriert, Oppenheimer Herrenberg  
Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland  
Weingut Manz  
0,2l à 15,00 € | 0,75l à 49,00 €

**2015 Erdener Treppchen, Riesling Auslese**  
Erden, Mosel, Deutschland  
Weingut Schmitges  
5cl à 7,50 € | 0,375l à 36,00 €

**Wein-Degustation**  
mit je einem Glas à 38,00 €  
Grauburgunder, Spätburgunder & Riesling Auslese  
zzgl. Aperitif

## Weihnachts-Menü 2018

### Amuse-Gueule

Mousse von geräucherter Forelle  
Lachs-Caviar & Dill-Schmand

\*\*\*

### Consommé

vom Wild aus Spangenger Privat-Forst  
Brunoise von Wurzelgemüse  
von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof in Oberellenbach

\*\*\*

**Brust von geräucherter Wachtel**  
dünn aufgeschnitten & als Fächer gelegt  
an Ragout von Orangen  
marinierte Linsen  
Salat-Bouquet in Vinaigrette

\*\*\*

**Tranchen von im Ganzen bei Niedertemperatur  
rosa gebratenem Rinderfilet**  
Morchel-Rahm-Sauce  
Hokkaidō-Cremè von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof  
Strudel von der Mörscher Kartoffel von Brehms Hof

\*\*\*

**Mousse au Chocolate mit Kokos verfeinert**  
Küchlein von weißer Schokolade  
Sorbet von der Mandarine

Weihnachts-Menü à 54,00 €  
- Änderungen vorbehalten -