

Apéritif-Empfehlungen

2020 Crémant Rosé, Brut

Spätburgunder Winzersekt, Traditionelle Flaschengärung
Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
0,1l à 12,00 € € | 0,75l à 56,00 €

2023 BIO Apfel-Quitte Frucht-Secco, alkoholfrei

Nordrhein-Westfalen, Deutschland
Privatkelterei Van Nahmen
0,1l à 7,00 € | 0,75l à 26,50 €

Wein-Empfehlungen

2023 Riesling Grauschiefer QbA

Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
0,1l à 5,95 € | 0,2l à 10,90 € | 0,75l à 34,00 €

2023 BIO Chardonnay QbA

Nierstein am Rhein, Rheinhessen, Deutschland
St. Antony, VDP. Gutswein
0,1l à 6,50 € | 0,2l à 12,00 € | 0,75l à 38,00 €

2023 Weißburgunder Kalkstein QbA

Barrique-Ausbau, Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland
Weingut Manz
0,1l à 6,50 € | 0,2l à 12,00 € | 0,75l à 38,00 €

2020 Ronchedone IGT

Cuvée aus 45% Sangiovese, 45% Marzemino &
10% Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau
Lombardei, Italien
Cà dei Frati
0,1l à 9,50 € | 0,2l à 17,00 € | 0,75l à 53,00 €

2019 Riesling Auslese, edelsüß

Erdener Treppchen, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
5cl à 6,00 € | 0,375l à 36,00 €

Weihnachts-Menü 2024

Kraftbrühe

abgeschmeckt mit Sherry
Farce-Nocke
A1, A2, A3, A7

Terrine von der Sontraer Freiland-Gans

Marinierter Spitzkohl-Salat mit Orangen
A1, A2, A3, A7, A8, A9, A10

Tranche vom im Ganzen bei 300°C angegrilltem Rinderfilet

danach bei Niedertemperatur rosa gegart

Reduktion von Rotwein

Wirsing mit Maronen verfeinert

Plätzchen von Mörscher Kartoffeln

A1, A2, A3, A7, A8

Dessert-Variation Weihnachten

Mousse von Callebaut-Schokolade

Walnuss-Parfait

Stollenkrustel

A1, A2, A3, A5, A6

*

4-Gang-Weihnachts-Menü

à 76,00 €

Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung

Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker bitte frühzeitig anmelden.

