

WEIHNACHTSMENÜ

Aperitif

Ziegler Weinbergpfirsich, aufgefüllt mit Rieslingsekt 11.-

- oder -

alkoholfreier Ziegler Pfirsich, Kirsche und
Stachelbeere, aufgefüllt mit alkoholfreiem Rieslingsekt 11.-

Menü

Vorspeise

hausgemachtes Gänseschmalz mit Apfel, Zwiebel und Thymian,
dazu Bauernbrot

Zwischengang

Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette, dazu knusprige
Speckwürfel und geröstete Croûtons

Hauptgang

Ofenfrische Hafermastgans, serviert mit Apfelrotkohl,
hausgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbröseln und einem
mit Mandel, Rosine und Marzipan gefüllter Bratapfel

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Zimtkirschen und karamellisierten Spekulatius-Streuseln

235.- für 4 Personen



WEIHNACHTSMENÜ

Aperitif

Ziegler Weinbergpfirsich, aufgefüllt mit Rieslingsekt	11.-
Alkoholfreier Ziegler Pfirsich, Kirsche und Stachelbeere, aufgefüllt mit alkoholfreiem Rieslingsekt	11.-

Speisen

Ofenfrische Hafermastgans, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Semmelbröseln und mit Mandeln, Rosinen und Marzipan gefüllter Bratapfel	39.50
Hausgemachtes Gänseschmalz mit Apfel, Zwiebel und Thymian dazu Bauernbrot	5.50
Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette, dazu knusprige Speckwürfel und gerösteten Croûtons	10.50
Glacierte Maronen	5.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Zimtkirschen und karamellisierten Spekulatius-Streuseln	7.50

