

WEIHNACHTSMENÜ

Aperitif

Ziegler Weinbergpfirsich, aufgefüllt mit Rieslingsekt 11.-

- oder -

alkoholfreier Ziegler Apfelblüte, 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 Weinbergpfirisch, aufgefüllt mit Rieslingsekt	11,-
Alkoholfreier Ziegler Apfelblüte, 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



WEIHNACHTSMENÜ

ZUM MITNEHMEN

Bestellen Sie per Telefon 069 / 61 25 65 oder per E-Mail info@apfelwein-wagner.com

HEIß & SERVIERFERTIG

Unsere Weihnachtsgans ist fertig zubereitet und servierfertig – für ein entspanntes und traditionelles Weihnachtsessen zu Hause.

KALT & ZUM FERTIGGAREN

Unsere vorbereitete Weihnachtsgans wird zu Hause im Ofen fertig gegart. Eine einfache Anleitung zur Zubereitung legen wir bei.

BITTE BEACHTEN

Wir empfehlen eine Vorbestellung, da die Verfügbarkeit begrenzt ist.

· Apfelwein Wagner ·

Schweizer Straße 71 · 60594 Frankfurt am Main · 069 / 61 25 65
info@apfelwein-wagner.com

