APFELWEINWIRTSCHAFT

Adolf Wagner

· SEIT 1931 IM FAMILIENBESITZ ·

WEIHNACHTSMENÜ

Aperitif

Ziegler Weinbergpfirsich auf Eis, aufgefüllt mit Rieslingsekt 11.-

- oder -

alkoholfreier Ziegler Apfelblüte, Kirsche und
Stachelbeere auf Eis, 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, Gänsebratensauce und
einem mit Mandel, Rosine und Marzipan gefüllten Bratapfel

Dessert

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

235.- für 4 Personen

APFELWEINWIRTSCHAFT

Adolf Wagner

· SEIT 1931 IM FAMILIENBESITZ ·

WEIHNACHTSMENÜ

Aperitif

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

Speisen

¼ ofenfrische Hafermastgans, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Semmelbröseln, Gänsebratensauce und mit Mandeln, Rosinen und Marzipan gefüllten 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

APFELWEINWIRTSCHAFT

Adolf Wagner

· SEIT 1931 IM FAMILIENBESITZ ·

WEIHNACHTSMENÜ

ZUM MITNEHMEN

Als ganze Hafermastgans oder portionsweise erhältlich

HEIß & SERVIERFERTIG

Unsere Hafermastgans mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Semmelbröseln, Gänsebratensauce und Bratapfel ist heiß und servierbereit – für ein entspanntes und traditionelles Weihnachtsessen zu Hause.

KALT & ZUM FERTIGGAREN

Unsere Hafermastgans mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Semmelbröseln, Gänsebratensauce und Bratapfel ist vollständig zubereitet und mit wenigen einfachen Schritten zu Hause servierfertig. Eine Anleitung liegt bei.

BITTE BEACHTEN

Wir bitten um Vorbestellung.

per Telefon oder per E-Mail

· Apfelwein Wagner ·

Schweizer Straße 71 · 60594 Frankfurt am Main · 069 / 61 25 65

info@apfelwein-wagner.com