# WEIHNACHTSFEIER-MENÜ I

### **EMPFANG**

auf der Bistroterrasse vor unserer Almhütte mit einem klassischen Glühwein und einem alkoholfreien Punsch, Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln Kartoffel-Puffer mit Apfelmus

### MENÜ

Marinierter Feldsalat Kartoffeldressing | Crôutons | knuspriger Speck

~

Schaumsüppchen von Champagner-Kraut Pfefferbeißer

~

Brust und Keule von der Bauernente Gewürzkraut | Rosenkohl | Wickelklöße

~

Spekulatiusschaum Zwetschgenröster | Mandel Crumble

# **GETRÄNKE**

2022 Hattenheim Riesling trocken VDP.Ortswein Weingut Georg-Müller-Stiftung | Rheingau

2024 Weissburgunder trocken Weingut Kisselbach | Rheingau

2021 Spätburgunder trocken VDP.Gutswein Weingut Diefenhardt | Rheingau

> Alkoholfrei: Riesling alkoholfrei Weingut Lamm-Jung | Rheingau

> > Mineralwasser

#### **SONSTIGES**

Menükarte mit Firmenlogo Weihnachtliche Tischdekoration

Empfang mit allen genannten Leistungen: € 18,00 pro Person
Pauschalpreis für das Dinner mit allen Getränken € 115,00 pro Person
(3 Stunden, danach weitere Getränke gegen Aufpreis)

# WEIHNACHTSFEIER-MENÜ II

#### **EMPFANG**

auf der Bistroterrasse vor unserer Almhütte mit einem klassischen Glühwein und einem alkoholfreien Punsch, Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kraut Kartoffel-Rösti mit Apfelmus

#### Menü

Tranche vom Label Rouge Gewürz Lachs Knackiger Fenchel-Orangensalat | Pinienkern

Kürbis-Tandoori-Süppchen Gebratene Garnelen | Kürbiskerne | Öl

Gratinierter Hirschkalbsrücken Rahmwirsing | gebratene Pilze | Brezelknödel

Geschmorte Quitte
Glühweinsud | Sauerrahmeis | Macadamianuss

## **GETRÄNKE**

2023 Rüdesheim Riesling trocken VDP.Ortswein Weingut Balthasar Ress | Rheingau

2024 Grauburgunder "vom Löss" trocken VDP.Gutswein Weingut Gunderloch | Rheinhessen

2021 Crianza Pagos de Araiz | Navarra

Alkoholfrei: Riesling alkoholfrei Weingut Lamm-Jung | Rheingau

Mineralwasser

### **SONSTIGES**

Menükarte mit Firmenlogo Weihnachtliche Tischdekoration

Empfang mit allen genannten Leistungen: € 18,00 pro Person

Pauschalpreis für das Dinner mit allen Getränken € 130,00 pro Person

(3 Stunden, danach weitere Getränke gegen Aufpreis)