

Für unsere kleinen Gäste bieten wir an den Feiertagen an:
Hausgemachter Kartoffelkloß & Apfelrotkohl 5,00 €
Kinderschnitzel Wiener Art mit Kartoffeln & gebutterten Karotten 7,50 €

Aperitif-Empfehlung:

Pampelle Spritz 0,1 l - 7,50 €

Ein fruchtiger Spritz aus bittrig-erfrischendem Aperitif aus
sonnengereifter korsikanischer Blutorange
– ein besonderer Genuss!

Biere vom Faß

Fürstenberg Pilsener, Paulaner Hellbier & HUBERTUS Kellerbier
0,3l - 0,5l - 4,00 | 5,00 €

Von der Flasche:

Paulaner Weizen, Kristall oder alkoholfrei 5,00 €

Alkoholfreies

Mirinda, Pepsi, 7Up 0,2l - 0,4l | je 3,20 € - 4,20 €

Schorlen & Säfte 0,2l - 0,4l | je 3,20 € - 4,20 €

Tafelwasser Purezza - Sprudel oder Naturell
0,35 l 3,50 € | 0,75 l 6,50 €

Espresso, Cappuccino & Co.
3,00 € - 3,20 € - 4,20 €

☞ Auf Ihr Wohl!

Wir freuen uns, dass Sie diesen festlichen Tag bei uns
verbringen!

Speisekarte & Getränke Weihnachten 2022



Tannenbaum, Glockenklänge,
weihnachtliche Festgesänge -
schön ist diese trauter Zeit
in Frieden, Glück, Zufriedenheit!



Wir wünschen Ihnen
besinnliche Weihnachtsfeiertage & einen
guten Rutsch ins neue Jahr!

Unsere Wein-Empfehlungen:

Weißwein

Grauer Burgunder

trocken | Weingut BRETZ | Rheinhessen | Alc. 12 %
Ein Wein mit viel Ausdruck & Eleganz **26,50 € - 0,75 FL.**

Rotweine

Grand Bateau Rouge | Bordeaux A.C. Merlot & Cabernet Sauvignon

Der kleine Bruder von Beychevelle – kraftvoll mit den reifen und intensiven Aromen roter Früchte in feiner Komposition mit herrlichen Gewürznoten betört er die Sinne. Herrlich seidig auf der Zunge mit dem süßlichen Hauch von Vanille am Gaumen. **38,00 € - 0,751 FL.**

Merlot | Weingut BRETZ | Rheinhessen | 2019 – 2020

Explosiv in Frucht und Fülle | Alc. 13,5%
Auszeichnung: Goldene Kammerpreismünze
32,50 € - 0,751 FL.

DONNA Marzia | Primitivo | Apulien | 2015

Satte rubinrote Farbe, intensives Aroma von reifen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen. Weich & samtig mit weicher Struktur.
35,50 € - 0,751 FL.

Weitere Getränkewünsche gerne auf Ihre individuelle Anfrage!

Geringe Änderungen im Speisen- & Getränke-Angebot möglich!

Liebe Gäste! Um Ihnen an den Festtagen einen entspannten & köstlichen Aufenthalt bei uns im Restaurant anbieten zu können, bitten wir Sie höflich um Ihre Auswahl des Weihnachtsmenüs bzw. der Speisen bis zum 10.12.22 genau mitzuteilen.

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Orangenfilets & Apfel

Tomatisierte Gemüsebouillon je 7,50 €

Hauptgerichte

Knusprig gebratene Gänsebrust oder -Keule
hausgemachte Klöße - Rot- & Grünkohl 27,50 €

Zart geschmorter Rehulasch
hausgemachte Klöße - Rotkohl - Preiselbeeren 26,50 €

Schnitzel Wiener Art
mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat 22,50 €

Duo vom Lachs- & Zanderfilet
auf Kräuter-Proseccosoße mit Risotto
& gebutterten Karotten 28,50 €

Vegetarisch/Vegan:
Gemüseulasch Mediterraner Art –
hausgemachte Kartoffelklöße oder Kartoffeln 18,50 €

Dessert

Hausgemachter Bratapfel
Marzipan – Nüsse – Vanillesoße

Limoncello-Eis-Dessert - lauwarmer Kirschen Je 9,50 €