

**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 Fl. 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 29,50 €

**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 19,50 €

### **Dessert**

**Hausgemachter Bratapfel**  
Marzipan – Nüsse – Vanillesoße

**Limoncello-Eis-Dessert - lauwarme Kirschen** Je 9,50 €