

# WEIHNACHTSMENÜ



Gelbe Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Orangenfilet und Engelshaar



„Duett vom Reh“  
Rehrückenmedaillon und Rehkeulenbraten  
an Rosmarin-Wacholder-Soße  
mit Rosenkohl und Schwarzwurzeln  
dazu ein sahniges Steinpilz--Kartoffelpüree



Hausgemachtes Esskastanieneisparfait  
an Johannisbeersöße  
mit Portweinfzigge garniert

Menüpreis pro Person 27,50 €

## Weinempfehlung zum Menü:

2015 Wolfgrube „Regent“

im Holzfass gereift, Qualitätswein trocken  
Weingut Engelhof, Hohentengen/Hochrhein

Mit dem Regent entdecken Sie eine neue Sorte welche resistent  
gegen Pilzkrankheiten ist und weniger bis gar keinen Pflanzenschutz benötigt.

0,2l	7,50 €
0,75l	22,00 €

„Merlot ist weiss“ – der weiß gekelterte Rotwein

Winzer Christian Bamberger 1658, Bad Sodenheim/Nahe,

Der Blanc de Noir überzeugt mit einer feinem Aromenfülle, die frische Zitrusnoten mit saftiger,  
dezentere Beerenfrucht verbindet. Am Gaumen zeigt der Wein Schmelz und Fülle, einem Hauch  
Fruchtsüße und eine angenehm eingebundene Säure. Ein Wein, der sich selbst im Winter  
sommerlich süffig gibt und die Kälte da lässt wo sie hingehört : vor der Haustür.

0,2l	6,30 €
0,75l	19,50 €