

Unsere Menüs an den Festtagen

Aperitif: „Blue Diamond“ Blue Curacao, Limette, mit Sekt aufgefüllt 0,1 L 4.20 €

Menü I 29,00 €

Maronenschaumsuppe, Chili- Zimt Croutons, Wildschinken

Fjordlachs, Hummerschaum, Blattspinat, Petersilienkartoffeln

oder

*Braten vom Spessarter Rothirsch, Lebkuchensauce, Weinbeeren,
Gewürzrotkraut, Kartoffelklöße*

Crème brûlée vom Lebkuchen, Zwetschgen, Glühweinschaum, Cassissorbet



Menü II 30,00 €

Consommé Christmas, Gemüserauten, Pistazienklößchen

*Filet vom Jungschwein, Waldegerlinge in Kräuterrahm,
hausmacher Spätzle, winterlicher Salat*



oder

*Weihnachts- Ente, Calvadosrahm, glacierte Äpfel und Maronen
Rosenkohl, fränkische Kartoffelklöße*

Eingelegte Zitrusfrüchte mit Christstollen Parfait



Feine, trockene Festtagsweine aus Franken, passend zu den Menüs:

florale Aromen mineralisch gehaltvoll. sehr elegant	 2019 Weißer Burgunder , Würzburger Pfaffenberg Weingut Bürgerspital, Würzburg, <i>Muschelkalk</i> , A 13,0 % zum Fjordlachs und Pasta	28.00 €
Mineralität, Spannung feine Kräuter, Terroir	 2018 Wiesenbronner Geisberg, Silvaner , 1. Lage Wg. Roth, Wiesenbronn, <i>Gipskeuper</i> , BIO , A 14 %, Magnum 1,5 L Fl.60.00 €	30.00 €
dunkel rubinrot, feines Beerenaroma, geschmeidig	2018 Dorfprozelten Predigtstuhl, Frühburgunder Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg, <i>Buntsandstein</i> , bis 2025	29.00 €
kräftiges rubinrot, feine Frucht, Cabernetnote	2015/18 Parzival , feines Cuvée, Zweigelt & Pinot Noir Weingut R. Fürst, Bürgstadt, <i>Buntsandstein</i> , Barrique	0,375 L 22.00 € 0,75 L 39.00 €
	zu Wildschwein und Ochsenrumpsteak A 13,0 %, Magnum 1,5 L	78.00 €



Festtagskarte



Hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, winterliches Salatbouquet 10.80 €

Festtagssalat mit Feldsalat, Radiccio, Rote Bete, Hirschschinken und Wildsalami, hausgemachtes Granny Smith Chutney, Belugalinsen- Vinaigrette 10.50 €

Maronen- Schaumsuppe, Chili - Zimt Croutons, hausgemachter Wildschinken 5.50 €

Consommé Christmas, Doppelte Kraftbrühe, Gemüserauten, Pistazienklößchen 6.50 €

Tortellis mit Kastanien, Ricotta und Parmesan gefüllt, Pfefferschaum, geröstete Maronen, winterlicher Salatteller 12.80 €

Filet vom Fjordlachs, Hummerschaum, Blattspinat Petersilienkartoffeln 16.50 €

Weihnachts- Ente, Calvadosrahm, glacierte Äpfel und Maronen, Rosenkohl fränkische Kartoffelklöße 17.50 €

Filet vom Jungschwein, Waldegerlinge in Kräuterrahm, hausmacher Spätzle, winterlicher Salat 16.80 €

Braten vom Spessarter Rothirsch, Lebkuchensauce, eingelegte Rosinen, Gewürzrotkraut, fränkische Kartoffelklöße 16.80 €

Ochsenrumpsteak, Café de Paris Butter, Burgunderjus, Prinzessbohnen, Gratinkartoffeln 19.50 €

Medaillons vom Spessart Reh Wachholderrahm, altbayerische Preiselbeeren, Rosenkohl, hausmacher Spätzle 22.50 €

Crème brûlée Lebkuchen, Zwetschgen, Glühweinschaum, Cassissorbet 7.80 €

Eingelegte Zitrusfrüchte mit Christstollen Parfait 8.00 €