

Flaschenweine (0,75 l)

Weißwein

- 2018 „Vom Löss“ Grauburgunder
Qualitätswein, trocken, Philipp Kuhn,
Pfalz (15) € 27,90
- 2017 Riesling, trocken, Kalkmergel, Qualitätswein
Weingut Knisper, Pfalz(13) € 27,90
- 2018 Scheurebe Kabinett, Emrich Montigny,
Nahe(5) € 19,50
- 2018 BIO Weißer Burgunder, Weingut Caspari
Kappe, Mosel (11) € 21,90
- 2018 Cuveé Weißburgunder & Chardonnay,
Knipser, Pfalz (6) € 27,50
- 2016 Riesling Kabinett,
Erdener Treppchen, Mosel (4) € 30,90
- Rotwein**
- 2013 Chateau Tour de Naujan
Bordeaux AOC, Frankreich (50) € 19,50
- 2013 Barbazul Tierra de Cadiz,
VT Cadiz, Spanien (51) € 26,50
- 2015 El Coto Crianca DOC Spanien (40) € 21,90
- 2014 Delicatessen Corbières , AOP
Corbières, Frankreich (36) € 22,80
- 2015 Cuvee Gaudenz, WG
Knipser, Pfalz (35) € 25,90
- 2018 Primitivo di Manduria DOC,
Terre Avare, Apulien, Italien (53) € 21,90

Bitte sprechen Sie uns an
bei etwaigen Allergien oder
Lebensmittelunverträglichkeiten.

Weihnachtsbrunch

2019

Aperitif

Rieslingsekt mit Holunderblütensirup	€ 3,00
Rieslingsekt mit Rhabarbersaft	€ 3,00
Alkoholfreier Sekt 0,1 l mit Maracujasaft	€ 3,00
Sherry (dry, medium dry, cream) 5 cl	€ 3,50
Aperol-Spritz	€ 5,50

Weine

Mosel		
2017 Schieferstein Riesling trocken	0,2 l	€ 5,10
Qualitätswein, Staffelter Hof, Kröv	0,75 l	€ 18,90
Rheinhessen		
2018 Grauburgunder Qualitätswein	0,2 l	€ 5,50
trocken, Weingut Meiser	0,75 l	€ 20,50
Spanien		
2018 Arco de la Vega Rosado,	0,2 l	€ 5,10
Castilla Leon	0,75 l	€ 18,90
Italien		
2018 Merlot Colli Euganei,	0,2 l	€ 5,10
Il.G.T., La Pieve	0,75 l	€ 18,90
Pfalz		
2016 Incognito Cuvée, trocken		
Qualitätswein, Weingut Philipp Kuhn	0,2 l	€ 6,00
	0,75 l	€ 22,50

Weihnachtsbrunch € 39,90/Pers.
Kinder € 3,20/Lebensjahr
(Filterkaffee / Tee)



Kalte Speisen

Frische Salate mit Himbeer- und Kräutervinaigrette, Caesardressing
Hauchdünne Scheiben von der Mango mit pikanter Vinaigrette und Serrano-Schinken
Hausgemachte Antipasti, griechischer Feta-Salat
Räucherfisch-Auswahl vom Räucherhof „Dreier“
Duett von Matjesfilets
Eismeershrimps mit Sc. Américaine und Avocados
Schweinefleischröllchen mit dreierlei Füllungen
Birken-Carpaccio mit Fetakäse im Speckmantel
Roastbeef-Röllchen mit Senfgurkenremoulade
Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten
Konfitüren-, Müsli und Cerialienauswahl

Suppe (am Tisch serviert)

Getrüffeltes Maronencremesüppchen
mit Kräuter-Croutons

Warme Speisen

Edles aus Neptuns Reich mit Pommery-Senfsoße

Wildragout

Wildschwein-Sauerbraten

Gänsebraten mit gefülltem Schmorapfel

Hirschkalbsbraten

Steaks von der Hähnchenbrust
mit Champignons in Rahm

Entenbrust auf asiatischem Gemüse

buntes Gemüse, Rot- und Rosenkohl

Petersilienkartoffeln, Kroketten,
Kartoffelklöße, Spätzle,
Kartoffelgratin, Serviettenknödel

Dessert

Kleine Eisdiele
Rumpflaumen Kompott
Hausgemachte Parfaitspezialitäten
Cassata-Eistorte
Baumkuchen
Mousse auch Chocolat

Änderungen bei der Speisenauswahl vorbehalten
Für die „Kleinen“ können Sie auch bei der Bedienung
Nuggets und pommes frites bestellen.

