

Flaschenweine

Weißweine 0,75 Ltr.

2021 Grauer Burgunder, „Juwel“,
Juliane Eller, Rheinhessen € 27,90

2021 Sauvignon Blanc, Weingut
am Nil, Pfalz € 27,90

2020 Rosa Chardonnay
Weingut Hofmann, Rheinhessen € 27,90

2021 Grauer Burgunder,
Ihringer Winklerberg 1. Lage
Weingut Dr. Heger, Baden € 35,90

Rotweine

2019 Cuvée Incognito, Philipp Kuhn,
Pfalz € 27,90

2020 Negroamaro, Apulien, Italien € 26,70

2017 Cuvée Gaudenz, Knipser, Pfalz € 28,90

2019 Spätburgunder „vom Löss“;
Franz Keller, Baden € 36,90

2018 Barolo DOCG
Cossetti Clemente E Figli Srl € 39,90



Bitte sprechen Sie uns an
bei etwaigen Allergien oder
Lebensmittelunverträglichkeiten.

Weihnachtsbrunch

2023



Aperitif

Rieslingsekt mit Holunderblütensirup	€ 4,50
Rieslingsekt mit Rhabarbersaft	€ 4,50
Alkoholfreier Sekt 0,1 l mit Maracujasaft	€ 3,50
Sherry (dry, medium dry, cream) 5 cl	€ 3,50

Mixers - Sekt

Aperol-Spritz	€ 7,50
Hugo	€ 7,50
Lillet Berry	€ 7,50
Auch alkoholfrei möglich	€ 6,50

Weine

Rheinhessen	
2021 Grauburgunder Qualitätswein 0,2 l	€ 6,00
trocken, Weingut Meiser	0,75 l € 22,50

Spanien	
2020 Rosado Condado Real	0,2 l € 6,00
trocken, Avelino Vegas	0,75 l € 22,50

Italien	
2020 Merlot Colli Euganei,	0,2 l € 6,00
Il.G.T., La Pieve	0,75 l € 22,50

Digestifs

Alter Williams, Prinz	2 cl. € 4,50
Haselnuss, Prinz	2 cl. € 4,50
Linie	2 cl. € 4,50
Baileys	2 cl. € 3,50
Ramazotti	2 cl. € 2,80

Kaffeespezialitäten

Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso	€ 2,60

Weihnachtsbrunch € 46,90/Pers.
Kinder € 2,50/Lebensjahr
(incl. Filterkaffee / Tee)

Vorspeisen

Salatauswahl mit Himbeer- und
Kräutervinaigrette
Birken Carpaccio mit Feta-Käse
Avocado Carpaccio mit Chorizo-Würfeln
Hausgemachte Antipasti
Griechischer Feta-Salat
Vitello Tonnato vom Jungschwein
Räucherfisch-Auswahl vom Räucherhof „Dreier“
Birken Carpaccio mit Fetakäse im Speckmantel
Kürbissalat mit Granatapfelkernen
Pastrami vom Hirschrücken
Tranchen von der Flugentenbrust, Sc.Cumberland
Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten
Konfitüren-, Müsli und Cerialienauswahl

Suppe (am Tisch serviert)

Pikantes Apfelsüppchen mit Kräutercroutons

Hauptgerichte

Edles aus Neptuns Reich
mit Orangen-Basilikum-Sauce

Wildragout

Von der Schneidstation
Rosa gebratener Kalbsrücken

Gänsebraten mit Apfelscheiben

Zarter Hirschkalbsbraten

Spinat-Ricottabällchen
mit Tomatensugo

Pasta in verschiedenen
Kombinationen

buntes Gemüse, Rot- und Rosenkohl
Blattspinat

Kroketten, Kartoffelklöße, Kartoffelgratin,
Schupfnudeln, Gnocchi, Salzkartoffeln

Dessert

Kleine Eisdiele
Rumpflaumen Kompott
Hausgemachte Parfaitspezialitäten
Baumkuchen
Süße Spezialitäten im Glas
Orangentiramisu, Pofiteroles

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