

# WEINE

## CHAMPAGNER

Louis Roederer Collection 244

Glas 0,1 l

13,50 €

Flasche 0,75 l

89,00 €

## WEISSWEIN

2022 Grauburgunder „vom Löss“  
Qualitätswein trocken  
Weingut Eymann · Gönnheim

Glas 0,2 l

10,00 €

Flasche 0,75 l

34,00 €

2022 Sauvignon Blanc  
Qualitätswein trocken  
Weingut Bassermann-Jordan · Deidesheim

10,00 €

34,00 €

2022 Riesling  
VDP Gutswein trocken  
Weingut Bürklin-Wolf · Wachenheim

11,00 €

39,00 €

2022 Sancerre Signature  
AOC  
Domaine Pascal Jolivet · Loire

49,00 €

2020 Weißburgunder „Pfarrwingert“  
VDP Gutswein trocken BIO  
Weingut Christmann · Gimmeldingen

49,00 €

## ROSÉ

2022 Blanc de Noir  
Weingut Eugen Spindler Lindenhof · Forst

Glas 0,2 l

10,00 €

Flasche 0,75 l

34,00 €

## ROTWEIN

2015 Cuvée Libellentaumel  
Qualitätswein trocken  
Weingut Spindler · Forst

Glas 0,2 l

10,50 €

Flasche 0,75 l

36,00 €

2020 Merlot TOREYE  
Qualitätswein trocken  
Weingut Eymann · Gönnheim

14,50 €

51,00 €

2021 Le Volte Dell'Ornellaia  
IGT  
Weingut Tenuta Dell'Ornellaia, Toscana

59,00 €

## Weihnachtsmenüs



## MENÜ 1

Tatar vom hausgebeizten Ikarimi-Lachs  
auf Kürbis-Ingwer-Panna Cotta  
mit Daikon-Rettich, Wasabi und Shiso-Kresse

Crèmesüppchen von Steinpilzen  
mit Kräutersahne

Perlhuhnbrust mit Aprikosen-Speckbrioché gefüllt  
auf Steckrübengemüse  
mit Petersilienpüree und Madeirasauce

Gewürz-Apfel auf Mandelsablé  
mit Vanille-Mousse, Zimtsauce und Mandel-Krokant-Parfait

Als 3-Gang Menü 82,00 € pro Person

Als 4-Gang Menü 92,00 € pro Person

## MENÜ 2

Zweierlei von der roten Bete in Granatapfel-Balsamico-Marinade  
mit Ziegenfrischkäse vom Martinshof  
an Wildkräutersalat mit karamellisierten Mandeln

Dorade Royale auf Safranrisotto  
mit Champagnerschaum

Kalbsrücken in Kräuterkruste auf Rahmwirsing  
mit Kartoffel-Pilzgratin und Portweinjus

Törtchen von exotischen Früchten, Pistazien und Ivore-Schokolade  
mit Schokoladen-Eislolly und Gewürz-Kirscheis

Als 3-Gang Menü 88,00 € pro Person

Als 4-Gang Menü 98,00 € pro Person

## VEGANES MENÜ

Zweierlei von der roten Bete  
in Granatapfel-Balsamico-Marinade  
mit gebackenen Kichererbsen-Falafel und Wildkräutersalat

Süppchen von Curry und Zitronengras  
mit gerösteten Mandeln

Gebratene Kartoffelroulade auf Blattspinat  
mit sautierten Kräuterseitlingen, Cashewkernen und Pastinakenjus

Birnen-Haselnuss-Crumble  
mit Mousse von der Amantika-Schokolade  
und Bourbon-Vanillesauce

Als 3-Gang Menü 72,00 € pro Person

Als 4-Gang Menü 82,00 € pro Person

WIR WÜNSCHEN IHNEN  
EINE SCHÖNES WEIHNACHTSFEST

IHRE



UND DIE „GUTEN GEISTER“