

# WEIHNACHTSFEIER-MENÜ KANZLEI 08.12.2016

## APÉRITIFEMPfang

GLAS CRÉMANT D'ALSACE - ROSÉ  
WUNDERBAR MOUSSIEREND, TROCKEN-FRUCHTIG

GLAS „HUGO“ ALKOHOLFREI

## WEISSWEIN

CHABLIS PREMIER CRU 2014  
DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER,  
ÉPINEUIL, BOURGOGNE  
MINERALISCHER, IM BARRIQUE AUSGEBAUTER CHABLIS  
AUS DER 1 CRU LAGE „MONTÉE DE TONNERRE“.  
KRAFTVOLLER CHARDONNAY!

## ROTWEIN

„FRABUSCO“ UMBRIA 2005 IGT  
TENUTA CORINI, MONTEGABBIONE (PROV. TERNI),  
EIN 12 MONATE IN BARRIQUES AUSGEBAUTER WEIN FÜR  
BESONDERE ANLÄSSE VOLLER FÜLLE MIT ÜBERREICHEM  
BOUQUET VON BROMBEEREN UND SCHWARZEN  
JOHANNISBEEREN. MERLOT-, SANGIOVESE- &  
MONTEPULCIANO-TRAUBEN ZU JE 1/3

KAROTTEN-INGWER-SUPPE  
DELIKAT, WÜRZIG, WÄRMEND



CHÈVRE CHAUD  
WARMER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT SESAM & HONIG  
AN BALSAMICOCRÈME. WALNÜSSEN & SALATGARNITUR

ODER

ENTENBRUST ZARTROSA AN FELDSALAT  
MIT EINEM DRESSING AUS HIMBEERESSIG &  
KALTGEPRESSTEM WALNUSSÖL



MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN  
AN EINER KRÄFTIGEN PORTWEIN-JUS. DAZU  
FEIGENROTKRAUT, MARONEN & SEMMELKNÖDEL

ODER

FRISCHES FLUSSZANDERFILET AUF RAHMSAUERKRAUT  
SEHR SCHÖNES FISCHGERICHT AUS DEM ELSASS  
DAZU SERVIEREN WIR KARTOFFELSTAMPF

ODER

LAMM IM KRÄUTERMANTEL  
ZARTER LAMMRÜCKEN MIT PROVENZALISCHEN  
KRÄUTERN, RATATOUILLEGEMÜSE & KARTOFFELGRATIN



PANNA COTTA MIT WALDBEER-JUS

ODER

MOUSSE AU CHOCOLAT  
VON ZERLEI SCHOKOLADE MIT GRANATAPFELPLITTERN