

MENÜKARTE VEGETARISCH WEIHNACHTSFEIER FA. XY

APÉRITIFEMPFANG

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

GLAS „HUGO“ ALKOHOLFREI

WEISSWEIN

PINOT GRIS 2013 GRAND CRU ZOTZENBERG
MAISON BOECKEL, MITTELBERGHEIM, ALSACE
NASE VON REIFEN FRÜCHTEN, ELEGANT & MIT VIEL
FINESSE. EIN SEHR FEINER, ANGENEHM RESTSÜSSER
WEISSWEIN AUS DEM ELSASS!

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

AMUSE-BOUCHE



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

ODER

ROTE-BETE-SUPPE MIT MEERRETTICH ABGERIEBEN
INTENSIV & GANZ DER JAHRESZEIT ENTSPRECHEND



TAGLIATELLE
MIT IN OLIVENÖL GEDÜNSTEMEM FRISCHEM
BLATTSPINAT
DAZU GROBE PARMESANHOBEL

ODER

BELUGALINSENSALAT MIT ROTE BEETE &
ZIEGENFRISCHKÄSEFLOCKEN
AN EINEM WÜRZIGEN KICHERERBSENMOUSSE
MIT FRISCHEM KORIANDER & BLATTSPINAT.
MARINIERT MIT FEINSTEM EXTRA VERGINE OLIVENÖL
AUS DER NEUEN NOVEMBER-ERNT



PANNA COTTA MIT HEISSEN WALDBEEREN

ODER

ZERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT
MIT GRANATAPFELSPLITTERN