

Unsere Weihnachtsmenüs

am 25. & 26. Dezember 2020

Zur Einstimmung servieren wir Ihnen auf Wunsch
„**Rheingauer Leichtsin**n“ Riesling secco, trocken 0,1l Glas 3,00 €

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit feinen Karottenstroh

Kalbschnitzel (Rohgewicht ca. 200g) 28,90 €
in Semmelbrösel gewendet und in Butterschmalz gebacken,
auf Pfifferling-Rahmsauce mit Semmelknödel,
Feldsalat mit Tomatenconcassé und Vinaigrette

Weihnachtsgans(z) klassisch 32,90 €
geschmorte, mit Gewürzhonig glasierte Gänsekeule und Gänsebrust-
tranchen auf Gänsejus, hausgemachter Apfelrotkohl und Rosenkohl,
Bratapfel mit Marzipan-Rosinenfüllung, dazu gebutterte Kartoffelklöße

Wildteller „Waidmanns Heil“ 29,90 €
marinierter Wildschwein- und Hirschkeulenbraten
an Hagebuttenrahmsauce, gebratene Waldpilze mit Röstspeck und Zwie-
beln, hausgemachter Apfelrotkohl, gedünstete Williamsbirne mit haus-
gemachtem Kronsbeeren-Chutney, Kartoffelkroketten

Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht ca. 250g) 33,90 €
auf frischen geschmorten Champignons und rotem Zwiebelconfit
an Orangenrahm mit rosa Pfefferbeeren, Bukett von der Prinzessbohne,
Kartoffelkrusteln

Frisch gebratener Lachs (Rohgewicht 250g) 31,90 €
auf Hummerschaumsauce mit Nordseekrabben, kleine Kartoffeln,
Limettenbutter, jahreszeitlicher Salat

Omas Rinderroulade klassisch (Rohgewicht ca. 300g) 27,90 €
gefüllt mit Gemüsezwiebeln, feinem Rauchsinken und pikanten Gurken-
stiften, Rotwein-Rahmsauce, Apfelrotkohl und Rosenkohl, Kartoffelklöße

Vegetarisches Menü 22,90 €
in Semmelbrösel gewendetes Gemüse-Schnitzel auf Gorgonzola-Käse-
sauce, Pilz-Risotto und jahreszeitlicher Salatauswahl

Menü für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)
Kinderschnitzel „Weihnachtsmanns Zipfelmütze“ 15,90 €
gebackenes Kalbsschnitzel mit frischem Gemüse, Pommes frites
mit rotem Ketchupmantel und weißem Mayonnaiseschnee,
Kindereisbecher mit Weihnachtsleckerei

Weihnachtliche Dessertkomposition

Fruchtige Granatapfelcreme, Schokoladenhippe und Champagner-Traube

Unsere Getränkekarte

am 25. & 26. Dezember 2020

Unsere Kaffeespezialitäten

Kaffee „Creme“	2,50 €
Espresso	2,30 €
Cappuccino	3,20 €

Unsere Weinempfehlung

Komposition „Rot“ QbA - 0,75l Fl. 19,90 € <i>aus dem Hause „Villa Gutenberg“ im Rheingau ausgesuchter Rotwein, komponiert zu einem dichten, feinfruchtigen komplexen Rotwein mit intensiver Farbe</i>	
Rheingauer Spätburgunder - 0,75l Fl. 19,50 € <i>Weißherbst QbA, trocken oder halbtrocken, frisch und angenehm ansprechend</i>	
Johannisberger Klaus - 0,75l Fl. 19,50 € <i>Riesling QbA, Spätlese trocken, pure Animation mit delikatem Finale, ein Weißwein der nicht nur zu Fisch passt</i>	

Als Digestiv empfehlen wir unsere milden Edelbrände

Riesling Trester - 40 % Vol 2cl 3,00 € <i>Erzeugerabfüllung im Holzfass lange gereift</i>	
Edelobstbrand Williamine - 43 % Vol 2cl 4,50 € <i>einer der besten Williamsbrände aus dem Schweizerischen Kanton Wallis, feinduftiger Brand mit typischem Aroma von reifen Birnen</i>	

Gorch-Fock-Haus