

Aperitif:

Weihnachtlicher Wintertraum:

Hausgemachter Cranberry- Glühweinsirup mit Triple Sec, abgelöscht mit trockenem Blanc de Blanc Sekt und Eis **0,1l..... 4,50 Euro**

Vorspeise:

cremige Winterwurzelsuppe (Pastinaken, Petersilienwurzeln, Knollensellerie) mit Petersilienöl und Haselnuss-Maronen-g'röstl, selbstgebackenes Brot **5,20 Euro**

gratinierter Ziegenfrischkäse auf Rucola mit geschmortem Kürbis, Birnenspalten und Sesamkrokant, Feigen-Balsamicovinaigrette und selbstgebackenem Brot **7,80 Euro**

Hauptspeise:

Hirschedelgulasch in einer fruchtigen Rotwein-Preiselbeersauce mit warmem Spitzkohlsalat in Balsamico-Kräuter dressing mit gerösteten Walnüssen und selbstgemachten Semmelknödeln **17,20 Euro**

Cappelletti mit einer Ziegenfrischkäse-Rosmarinfüllung im Kräutersud mit geschmorter Roter Bete, Kürbis, Rauke, Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne, Beilagensalat **14,50 Euro**

zarter Rehbraten aus Schulter und Keule in einer milden Hagebutten-Rotweinsauce mit geschmortem Wurzelgemüse und selbstgemachten Kartoffelgnocchis aus der Pfanne mit gebratenen Champignons, Kürbiskernen und Petersilie, Beilagensalat **18,50Euro**

Wildschweinschulterbraten in einer kräftigen Rotwein-Balsamicosauce auf geschmorten Hokkaidokürbisspalten in Orangen-Pfefferglasur mit geschmortem Kartoffel-Selleriepüree und geschmolzenen Zwiebeln **16,50 Euro**

Heilbuttsteak auf Spaghettikürbis in einer Basilikum-Weißweinsahnesauce mit Balsamicoschalotten, kleinen Kräuterkartoffeln aus der Pfanne und einem Beilagensalat **17,50 Euro**

Entenkeulenkofit in Orangen-Cranberrysauce mit Johannisbeeren, Apfelrotkohl und kleinen Kartoffelknödeln mit einer Pilzfüllung **16,50 Euro**

hausgemachter Grünkohl mit einem Hirschwurstchen, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln **12,50 Euro**

hausgemachter Grünkohl mit einem Hirschwurstchen, Schmorzwiebeln, Kasselerlachse und Bratkartoffeln **15,50 Euro**

Weinempfehlung:

Grauburgunder Kabinett trocken 2016 Bio Westhofener Steingrube

Weingut: Hirschhof

Traube: 100% Grauburgunder

Ein blaßgelber Grauer Burgunder mit einem fruchtigen Bouquet nach Aprikose, Mirabelle, Orangenblüten, etwas Ananas und reifer Birne. Im Mund entwickelt er ein schönes Frucht-Säure-Spiel. Er hat eine schöne Harmonie zwischen Volumen, Frucht und Extrakt sowie einen langen Abgang.

0,2 l. 5,80 Euro 0,75l 20,30 Euro

Cabriz Colheita Seleccionada 2013

Weingut: Quinta de Cabriz, Portugal

Traube: Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Mit seiner rubinroten Farbe leuchtet der körperreiche Quinta de Cabriz Colheita Seleccionada Tinto im Glas. In der Nase wie am Gaumen präsentieren sich lebhaft und hoch konzentrierte Aromen von roten Früchten abgerundet durch eine leichte, extravagante Kräuternote von Pinien und Eukalyptus. Töne von roter Johannisbeere, Himbeere, Kirsche und Pflaume zeigen sich kombiniert mit Gewürznoten und Veilchenduft. Durch die eleganten, samtigen Tannine, nach 6 monatiger Lagerung im Eichenfass besitzt der Wein eine enorme Struktur und gute Lagerfähigkeit.

0,2l 5,20 Euro 0,75l 18,20 Euro