

## ROTWEIN

Euro

2015 **CHÂTEAU LAFITTE** 14,0 % vol. K, O)

CABERNET, CUVEE, MALBEC, MERLOT 325 0,75 l 39.80

üppiger Beerenduft mit viel Würze und feinen Fruchtnuancen

Weingut Max & Philippe Mengin, Bordeaux

2016 **DORNFELDER** 12,5 % vol. K)

412 0,2 l 4.60

ROTWEIN HALBTROCKEN 332 1,0 l 16.50

schöner Duft nach Waldbeeren, harmonisch

Weingut Anselmann, Pfalz

2015 **DORNFELDER „CLASSIC“** 14,0 % vol. K, O)

413 0,2 l 6.00

ROTWEIN TROCKEN 333 0,75 l 16.50

fruchtiges Bukett, feine Beerenaromen, feine Würze

Weingut Anselmann, Pfalz

## ROSÉ

Euro

2017 **TERRA NOIR ROSÉ** 11,5 % vol. K)

411 0,2 l 5.20

BLAUER PORTUGIESER FEINHERB 331 0,75 l 14.20

süffiger, frischer Blauer Portugieser, viel Würze, feine Fruchtnuancen

Brogsitter Privatkellerei, Rheinhessen

## WEIßWEIN

Euro

2017 **EDENKOBENER BERGEL** 12,0 % vol. K)

414 0,2 l 5.10

RIESLING KABINETT HALBTROCKEN 334 0,75 l 14.00

frische, feinwürzige Duftnoten, belebende Früchte, pikant, feinherb

Weingut Anselmann, Pfalz

2017 **WEIßBURGUNDER TERRA BLANC** 12 % vol. K, O)

QUALITÄTSWEIN TROCKEN 416 0,2 l 5.20

dezentes, zart – duftendes Bukett, ein Hauch von Nüssen,

Birnen, Zitrusfrüchten und Ananas

Brogsitter Privatkellerei, Rheinhessen

2017 **GRAUBURGUNDER SONETT „Q“** 12,5 % vol. K, O)

409 0,2 l 8.50

QUALITÄTSWEIN TROCKEN 329 0,75 l 24.00

Herrlicher Duft, feine Fruchtaromen von exotischen

Früchten, Aprikosen, Mango und Melone

Weingut Heger, Baden

K) enthält Sulfite, O) enthält Restzucker



**FROHE WEIHNACHTEN  
WÜNSCHT  
FAMILIE KNOSTMANN  
UND DAS SERVICE – TEAM**

# WEIHNACHTSBUFFET

## SUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE IN DER TERRINE

## VORSPEISENBUFFET

AUSWAHL VON ANTIPASTI

TOMATE MOZZARELLA „CAPRESE“

MELONENFÄCHER

MIT PARMA SCHINKEN UND FEIGE

KOPFSALAT AN ZITRONEN – SAHNE  
MIT MANDARINENSPALTEN

SALAT DER SAISON  
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN  
UND FEIGEN – DATTEL – DRESSING

WINTERLICHER KRAUTSALAT  
MIT WALDPILZMISCHUNG

FELDSALAT  
MIT WALNÜSSEN, CROÛTONS, KIRSCHTOMATEN,  
ROQUEFORT UND CRANBERRY - DRESSING

AUBERGINEN – PARADIES

## HAUPTGERICHT

SCHWEINEFILET

GEFÜLLT MIT PFLAUMEN UND NÜSSEN  
STEAKRAHMSAUCE

SAUERBRATEN MIT ROSINEN

SAUERSAUCE

BIRNE GEFÜLLT MIT PREISELBEEREN

GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET UNTER EINER  
GORGONZOLA – JULIENNE – HAUBE ÜBERBACKEN

DUETT VOM LACHS UND ZANDER  
LIMETTENGRAS – SCHAUMSAUCE

HIRSCHBRATEN

ROTWEIN – KIRSCHSAUCE MIT ANIS VERFEINERT

LINGUINE MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

## BEILAGEN

BLUMENKOHL, MANDELBROCCOLI

ERBSEN UND MÖHREN

BOHNEN IM SPECKMANTEL

SAUCE HOLLANDAISE

APFEL - ROTKOHL

KROKETTEN, KARTOFFELKLÖßE, BUTTERREIS,  
KLEINE BUTTERKARTOFFELN, NUDELVARIATION

## DESSERT

WEIHNACHTLICHES APFEL – SPEKULATIUS – DESSERT

GIOTTO – CREME

HEIDELBEER – MASCARPONE – DESSERT