

# Unsere Weihnachtsmenüs

am 25. Dezember

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

## **Cremesuppe von der Topinambur Knolle** mit feinen Karottenchips

**Kalbschnitzel** (Rohgewicht ca. 200g) 26,90 €  
in Semmelbrösel gewendet und in Butterschmalz gebacken,  
auf Rahmpfifferlingen mit Semmelknödel, Feldsalat  
mit Tomatenconcassé und Vinaigrette

**Weihnachtsgans(z) klassisch** 31,90 €  
geschmorte, mit Gewürzhonig glasierte Gänsekeule und Gänsebrust-  
tranchen auf Gänsejus, hausgemachter Apfelrotkohl und Rosenkohl,  
Bratapfel mit Marzipan-Rosinenfüllung, dazu gebutterte Kartoffelklöße

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

**Argentinisches Rumpsteak** (Rohgewicht ca. 250g) 28,90 €  
auf frischen geschmorten Champignons und rotem Zwiebelconfit  
an Orangenrahm mit rosa Pfeffer, Prinzessbohnen, Kartoffelkrusteln

**Frische gebratene Seezunge** (Rohgewicht 280g) 29,90 €  
auf Hummerschaumsauce mit Nordseekrabben, Limettenbutter,  
kleine Kartoffeln, Feldsalat, Tomatenconcassé und Vinaigrette

**Omas Rinderroulade klassisch** (Rohgewicht ca. 300g) 26,90 €  
gefüllt mit Gemüsezwiebeln, Rauchschenken und pikanten Gurkenstiften,  
Rotwein-Rahmsauce, Apfelrotkohl und Rosenkohl, Kartoffelklöße

**Vegetarisches Menü** 22,90 €  
in Semmelbrösel gewendetes Zucchini-Schnitzel mit Zitronen-Risotto  
und Feldsalat mit Tomatenconcassé und Vinaigrette

Menü für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)  
**Kinderschnitzel „Weihnachtsmann Zipfelmütze“** 13,90 €  
gebackenes Kalbsschnitzel mit frischem Gemüse, Pommes frites  
mit rotem Ketchupmantel und weißem Mayonaiseschnee,  
Kindereisbecher mit Weihnachtsleckerei

## **Weihnachtliche Dessertkomposition**

Schwarzwälder Kirsch Torte im Glas, Schokoladenbiskuit mit Kirschen,  
Schokocreame und Vanillesahne

# Unsere Getränkekarte

am 25. Dezember

## Unsere Kaffeespezialitäten

<b>Kaffee „Creme“</b>	2,20 €
<b>Espresso</b>	2,00 €
<b>Cappuccino</b>	2,60 €

## Unsere Weinempfehlung

<b>Komposition „Rot“ QbA - 0,75l Fl.</b> aus dem Hause „Villa Gutenberg“ im Rheingau ausgesuchter Rotwein, komponiert zu einem dichten, feinfruchtigen komplexen Rotwein mit intensiver Farbe - unser Wein des Jahres	19,30 €
<b>Rheingauer Spätburgunder - 0,75l Fl.</b> Weißherbst QbA, trocken oder halbtrocken, frisch und angenehm ansprechend	17,50 €
<b>Johannisberger Klaus - 0,75l Fl.</b> Riesling QbA, Spätlese trocken, pure Animation mit delikatem Finale, ein Weißwein der nicht nur zu Fisch passt	18,70 €

## Als Digestiv empfehlen wir unsere milden Edelbrände

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

Gorch-Fock-Haus