

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, euch an Weihnachten kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Zu diesem besonderen Anlass haben wir zwei exquisite Menüs für euch zusammengestellt, bei denen ihr die Hauptspeise nach eurem Geschmack wählen könnt.

Wie ihr sicher wisst, gestaltet sich die Warenbeschaffung in der Weihnachtszeit oft schwierig. Da wir ausschließlich mit frischen Zutaten arbeiten, verzichten wir auf ein À-la-carte-Angebot und bieten stattdessen diese festlichen Menüs an. Dabei haben wir darauf geachtet, dass für jeden etwas Passendes dabei ist – egal, ob ihr Vegetarier seid, Fisch liebt oder andere Vorlieben habt.

Bitte teilt uns mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten rechtzeitig mit, damit wir darauf eingehen können. Wir freuen uns darauf, mit euch gemeinsam ein wunderschönes Weihnachtsfest bei uns im Vorderhus zu feiern.

Herzlichst,
EUER VORDERHUS-TEAM

„Schneeflöckle“-Menü

Gemüsetatar | Feldsalat | Nuss | Cranberry-Essig

2023er “Edition Elena” Sauvignon blanc trocken, Weingut Rieger, Baden

Karotten-Ingwersuppe | mit Gambas oder veganen Spieß

2022er “Thörnicher Ritsch” Riesling feinherb, Gebrüder Ludwig, Mosel

Ricotta-Ravioli | Salbei-Butter | Trüffel

2021er “St. Stephan R” Chardonnay trocken, Weingut Metzger, Pfalz
oder

Baberie Entenbrust | Orangen-Jus | Rotkraut | Knödel

2023er “Le Havre” Cabernet Sauvignon Reserva, Jean Leon, Penedès

Käseauswahl vom Affineur Degust aus Südtirol

“Pio IX” Sagrantino Montefalco Passito” Le Thadee, Umbrien

Bratapfel | Lebkuchen-Zabaione | Mandeleis

Demi-Sec Chardonnay, Cantina Ferrari, Südtirol

3-Gang (Gemüsetatar, Ravioli od. Entenbrust & Käse)

63,00€ + **Weinreise** 28,00€

4-Gang (Menü ohne Dessert) 73,00 € + **Weinreise** 35,00 €

5-Gang (Menü komplett) 84,00 € + **Weinreise** 44,00 €

(W)einkaufen- Weine für Zuhause

Ein Wein hat dir besonders geschmeckt? Im Hinterhus oder in unserem Onlineshop findest du tolle Tropfen und feine Leckereien. Sprich uns gerne an!

„Christkind“-Menü

Gebratene Gambas | Blumenkohl | Chicorée | Olivenöl-Emulsion

2023er “Edition Elena” Sauvignon blanc trocken, Weingut Rieger, Baden

Ricotta-Ravioli | Salbei-Butter | Trüffel

2021er “St. Stephan R” Chardonnay trocken, Weingut Metzger, Pfalz

Skrei | Bunte-Mini-Möhren | Orange | Rote Beete Risotto

2022er “Obidos” Quinta de S.Francisco, Lisboa, Portugal

oder

Entrecôte | Kräuterkruste | Rosmarin-Jus | Pastinake-Senf
Risotto

2023er “Le Havre” Cabernet Sauvignon Reserva, Jean Leon, Penedès

Käseauswahl vom Affineur Degust aus Südtirol

“Pio IX” Sagrantino Montefalco Passito” Le Thadee, Umbrien

Weihnachtliche Dessertvariation

Demi-Sec Chardonnay, Cantina Ferrari, Südtirol

3-Gang (Gambas, Skrei od. Entrecôte & Käse) 66,00 € + **Weinreise** 28,00€

4-Gang (Menü ohne Dessert) 80,00 € + **Weinreise** 35,00 €

5-Gang (Menü komplett) 90,00 € + **Weinreise** 44,00 €

(W)einkaufen- Weine für Zuhause

Ein Wein hat dir besonders geschmeckt? Im Hinterhaus oder in unserem Onlineshop findest du tolle Tropfen und feine Leckereien. Sprich uns gerne an!