



Weihnachtsmenü 2017 | Eine Weihnachtsgeschichte

Der herzlose Geschäftemacher Ebenezer Scrooge wandelt sich zu einem gütigen, die Not der Menschen lindernden alten Herren.

Dickens bedient sich hierfür der Mittel der Groteske:

Am Heiligen Abend erscheint dem alten Geizhals der Geist seines verstorbenen Geschäftspartners Marley, der zu Lebzeiten noch geiziger als Scrooge war, und prophezeit Scrooge ein düsteres Ende für den Fall, dass er sein Leben nicht grundlegend ändere. Danach zeigt sich der **Geist der vergangenen Weihnacht**, welcher Scrooge in seine Kindheit zurückversetzt, gefolgt vom **Geist der gegenwärtigen Weihnacht**, der ihn ins Haus seines ärmlich lebenden Schreibers Cratchit und dessen Familie sowie in das Haus seines Neffen geleitet.

Der **Geist der künftigen Weihnacht** schließlich führt ihn zu seinem einsamen Sterbebett und zeigt ihm seinen Grabstein. „Die Wege der Menschen deuten ein bestimmtes Ende voraus, auf das sie hinführen, wenn man auf ihnen beharrt.

Aber wenn man von den Wegen abweicht, ändert sich auch das Ende“, erkennt Scrooge, läutert sich und wird fortan zu einem anderen Menschen.“

Inspiriert von dieser Geschichte haben wir Ihnen dieses Jahr **drei Weihnachtsmenüs** zusammengestellt.

Unsere Aperitif-Empfehlung

Hausgemachter Holunderbeeren-Glühwein Glas 2,0 / 4,- Euro

Glas Champagner Glas 0,11 / 5.-Euro

Unsere Menüs sind nur eine Empfehlung.
Stellen Sie sich einfach Ihr Menü zusammen.

3 Gänge | 45.- €

Sie möchten mehr? Bestellen Sie sich einfach ein oder zwei Vorspeisen
aus den Menüs aus.

4 Gänge | 52.-€

5 Gänge | 60.-€

Lust auf Käse?

Käse von Biotopia „fein und köstlich“ 7.-€

Eine Weihnachtsgeschichte | Geist der Vergangenheit

1. Gang | SUPPE

BLAUKRAUTSUPPE

Apfel · Hasenfilet · Pinienkern

0

0

2. Gang | HAUPTGÄNGE

Deutsche GÄNSEBRUST

Maronensauce

Preiselbeer-Rotkohl · Thüringer Klöße

0

0

Weinempfehlung:Aromo | Cabernet Sauvignon | Chile

0,11 4.00 Euro

3. Gang | DESSERT

APFELSTRUDEL

Hokey Pokey-Eis · Apfel · Zitrone · Vanille

0

0

Eine Weihnachtsgeschichte | Geist der gegenwärtigen Weihnacht

1. Gang | VORSPEISE

Gewürztraminer pochierte FOIE GRAS

Apfel · schwarzer Trüffel

0 Weinempfehlung: Sauternes Süßwein | Frankreich 5cl 5.50 Euro 0

2. Gang | HAUPTGANGE

Gebratener SEETEUFEL

geröstete Paprika · Feige · feiner Fenchel

0 Weinempfehlung Grier | Maccabeu | Frankreich 0,1l 3.50 Euro 0

3. Gang | DESSERT

Karamellvariation

Gianduja · Zitrusfrüchte · Vanille

0 0

Eine Weihnachtsgeschichte | Geist der Zukunft

1. Gang | VORSPEISE

KALBSTATAR

Tannennadel geräuchert · gebeiztes Eigelb · Paprikamayonnaise

0 Weinempfehlung: Sauternes Süßwein | Frankreich 5cl 5.50 Euro 0

2. Gang | HAUPTGANGE

Fünfmal WILDSCHWEIN „NoiseToTail“

Maronencreme · knuspriger Maispudding · Porreeöl · Winterbeeren

0 Weinempfehlung: Rispollo | Cabernet, Merlot, Petit Verdot | Italien 0,1l 4.00 Euro 0

3. Gang | DESSERT

ROTE BETE

Mousse au Chocolat, dehydriert · Pecanuss · Zwetschge · Sauerrahm

0 0

Ich WILL (m)ein STEAK!

Gegrilltes
Petite Tender USA

Grüne Pfeffersauce
Schwarzwurzeln, Preiselbeeren
Pommes Frites

Weihnachtsmenü für unsere Kleinen

Vorspeise

0

0

BUCHSTABENSUPPE (Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln)

Hauptgang

0

0

MEDAILLONS vom Schweinefilet
mit Sauce, Kroketten und Erbsen

oder

Hausgemachtes FISCHSTÄBCHEN
mit Tomatensauce und Kartoffelpüree

Dessert

0

0

VANILLE & SCHOKOLADENEIS

12.00 Euro

Menü Vegetarisch

1. Gang | Vorspeise

WINTERSALAT

fermentierte Gemüse · Mandarine

0

0

2. Gang | Suppe

Crèmesuppe vom BLAUKRAUT

Preiselbeersahne

0

0

3. Gang | Hauptgang

Gebackener ZIEGENKÄSE

Maronencreme · knuspriger Maispudding · Porreeöl · Winterbeeren

0

0

4. Gang | Dessert

ROTE BETE

Mousse au Chocolat, dehydriert · Pecanuss · Zwetschge · Sauerrahm

0

0
