

GASTHOF ZUR EISENBAHN

WEIHNACHTS-MENÜ

von Bert Gerlach

am 25. und 26. Dezember 2018

19.00 Uhr

Teilnahme mit Reservierung bis 20.12.2018

Telefon 039881 279

Selleriecremesuppe

mit weißem Trüffel-Öl

Nusspastete

mit Esskastanien, Waldpilzen, Walnüsse, Trockenfrüchten

dazu scharfes Apfelchutney

Rehbraten in Rotwein-Soße

mit leichter Kräuter-Zimtnote
**dazu Orangen-Rotkraut und
Kartoffelklöße**

oder

Geräucherte Rote Bete und Orangenkürbis

mit grünem Pfeffer
**dazu Nusskrokant und
Joghurtsoße**

Schokokuchen

aus sortenreinen Kakaobohnen

**dazu Bratapfelcrème
und Vanilleeis**

Preis für das Menü

30 €

mit Weinbegleitung

49 €

sonstige Getränke à la cart

Kleine Änderungen im Detail sind noch möglich.

Fleisch- und Milchprodukte, die Wildkräuter und Obst und Gemüse sind ausschließlich regional und/oder bio.

GASTHOF ZUR EISENBAHN

WEINBEGLEITUNG

Aperitif

Cremánt blanc de blanc - Domaine Boeckel - Elsass

0,1 L

Vorspeise

*2016 Chardonnay trocken - Weingut Hahnmühle - Nahe
feiner Lindenblütenduft, ausgewogenes Süße-Säurespiel*

0,1 L

Hauptgang

*2016 Chianti Classico - Tenuta Sant'Alfonso – Toskana
mächtig mit dichter Waldbeerenfrucht, Holunder und Anis, röstige
Holzaromen*

0,1 L

Dessert

2017 Frühburgunder Auslese süß - Weinhaus Alte Kreuzmühle – Rheinhessen

0,1 L
