



*Unser Weihnachtsmenü*

Feine Steinpilzcremesuppe mit  
Brotcroutons  
(in Terrinen serviert)

\*\*\*

Saftige, Poulardenbrust „Florentine“  
gefüllt mit würzigem Blattspinat dazu  
Orangen-Pfeffer-Sauce, Speckböhnchen  
und Maronen Kartoffelpüree

\*\*\*

*Dessert Süßes Handwerk*  
*verführerischer Wiener Abschluss*  
Cafè-Mousse mit einem leicht  
geschlagenes

€ 35,80

*Wechseln Sie den Hauptgang  
Ihres Weihnachtsmenü's*

Zanderfilet unter einer süßen Senfkruste  
mit Orangenote auf einem Beet von  
Schwarzen-Linsen-Risotto mit einem Hauch  
von Chili und gehobeltem Parmesan  
und frischen Schwarzwurzelgemüse

€ 37,80

Hirschrückenfilet auf Gnocchi und Rosenkohl  
Gemüse dazu eine feine Rosmarin-Jus

€ 42,80

Entenbrust leicht geräuchert auf  
Curry-Ananas-Rahmsauerkraut  
und Lauch-Kartoffelpüree und Rosmarin-Jus

€ 36,80

Filetmedaillons vom Schwein  
Rosmarinsauce, gebutterte Gemüseauswahl und  
gratinierte Rahmkartoffeln

€ 40,80

*Vegetarisch*

*Maurischer - Orientalischer*

Vegetarischer Spinatstrudel  
dazu Maronen Kartoffelpüree  
und Orangen-Mango-Chutney

€ 30,80



## Weinempfehlung

### Weißwein

Deutschland Pfalz

### Grauburgunder g.U.

Weingut

Schneider Pfaffmann

Dieser ausdrucksstarke und dennoch cremige Grauburgunder, duftet nach saftigen Äpfeln und exotischen Früchten wie Ananas und Mango.  
trocken

(0,75l) 29,80 €

### Rotwein

Italien \* Apulien

### Gran Maestro

### Appassimento Puglia IGT

Cielo e Terra Spa

Ein italienischer „Klassiker“ neu definiert – vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale

Genuss im Stil eines Appassimento, trocken

(0,75l) 36,50 €



Unser Weihnachts-  
menü's

*Schiffchen Team*

*wünscht allen Gästen einen*

*Guten Appetit*

