

Unser Heilig-Abend-Menü

Vitello Tonnato im Glas
Zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfischmousse im Glas

Rote Cocos-Currysuppe
feinen Gemüsestreifen

Stremellachs über Buchenrauch
Geräuchert, Kartoffelwaffel,
Honig-Senf Tupfer

Medaillons vom Schweinefilet
gratinierte Rahmkartoffeln,
Gemüseauswahl,
Rosmarinsauce

Dessert Süßes Handwerk
Amaretto-Mandel-Mousse
mit Aprikosentopping
geschlagener Sahne

69,80

*Wechseln Sie den Hauptgang
Ihres Heilig-Abend Menü's*

Brustfilet vom Landgockel
Italienischen-Parmesan-Semmelkruste,
Gemüseauswahl, Lauch-Kartoffelpüree,
Rosmarin-Jus

65,80

Lachsfilet „Aphrodite“
auf Schwarzen-Linsen-Risotto mit Chili,
Parmesan, Gemüse,
Fischsauce

63,80

Tafelspitz / klassisch
Sauce Remoulade, Lauch-Kartoffelpüree,
Gemüse

63,80

Vegetarisch

Crespelle nach italienischer Art,
gerollter Pfannkuchen mit
Ricotta-Tomaten-Spinat Füllung
Lauch-Kartoffelpüree,
Gemüse

Vorspeisen werden angepasst

52,80



Weinempfehlung

Weißwein

Deutschland * Mosel

Grauer Burgunder trocken Weingut Franziskus Hof, Longuich an der Mosel

Ein Moselwein mit Charakter – der Grauburgunder vom traditionsreichen Franziskus-Hof in Longuich wächst an den sonnenreichen Steilhängen der Mittelmosel auf Schieferboden. Trocken und rassig ausgebaut, zeigt er feine Noten von Pfirsich, reifer Birne und einem Hauch Mandel. Körperreich, feingliedrig und mit angenehmer frischer Säure – ein eleganter Begleiter zu Fischgerichten und hellem Fleisch.

(trocken)

Flasche (0,75 l) 24,00

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

Flasche (0,75l) 36,50



Heilig-Abend Menü

*Schiffchen Team wünscht allen Gästen einen
Guten Appetit*

