

Unser Weihnachtsmenü

Rote Cocos-Currysuppe

mit feinen Gemüsestreifen
(in Terrinen serviert)

Brustfilet vom Landgockel

Italienischer-Parmesan-Semmelkruste,
Gemüseauswahl, Lauch-Kartoffelpüree
Rosmarin-Jus

Dessert Süßes Handwerk

Amaretto-Mandel-Mousse

mit Aprikosentopping und garniert
geschlagener Sahne

35,80

*Wechseln Sie den Hauptgang
Ihres Weihnachtsmenü's*

Lachsfilet „Aphrodite“

auf Schwarzen-Linsen-Risotto mit Chili,
Parmesan, Gemüse,
Fischsauce

37,80

Hirschrückenfilet auf Gnocchi und

Rotkohl Gemüse,
Rosmarin-Jus

42,80

Tafelspitz / klassisch

Sauce Remoulade, Lauch-Kartoffelpüree
Gemüse

36,80

Medaillons vom Schweinefilet

Gemüseauswahl, gratinierte Rahmkartoffeln
Rosmarinsauce

40,80

Vegetarisch

Crespelle nach italienischer Art,

gerollter Pfannkuchen mit
vegetarischer Ricotta-Tomaten-Spinat Füllung
Lauch-Kartoffelpüree
Gemüse

Vorspeisen werden angepasst

32,80



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

Schiffchen Team

wünscht allen Gästen einen Guten Appetit



*Unser Weihnachts-
menü's*

