

Saisonale Menuvorschläge Advent 2022

Sie suchen noch die passende Geschenkidee für Kunden und Freunde?
Wie wäre es mit einem Wein oder Champagner aus unserer umfangreichen
Weinkarte? Weihnachtlich verpackt versenden wir diese gerne in Ihrem Namen.

Menu A

Vegane Kokos-Currysuppe
mit Kresseöl und Granatapfelkernen
Brot und Butter 9,75 €

Geschmorte Kalbsbäckchen
Portweinjus
Rübchenwürfel aus dem Ofen
Kartoffel-Purée mit geröstetem Blumenkohl und Maronen 28,00 €

Punschsorbet
auf Südfrüchtemosaik
mit weihnachtlichen Aromen
Brownie-Espuma 10,75 €
Feingebäck

Preis pro Person 48,50 €

Couvert pro Person 2,00 €

Liebe Gäste,
aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die Wahl eines einheitlichen Menus
für Ihre Gäste.

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein
und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung
verwendeten Zusatzstoffe. Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen 040/450 15 50.

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
Weißwein		
Nr. 85 2021er Blanc de Noirs VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	8,50 €	36,50 € Alk. 10,5 % vol.
Nr. 114 2019er Gentil >Hugel< Familie Hugel Riquewahr, Elsass	9,25 €	38,00 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 130 2018/2021er Bourgogne Chardonnay Louis Latour Beaune, Bourgogne	14,25 €	47,50 € Alk. 13,0 % vol.
Rotwein		
Nr. 192 2019er Lemberger VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	9,25 €	38,00 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 580 2016er Château de la Grenière	12,75 €	44,50 €
Nr. 581 Lussac-St. Émilion, Bordeaux	Magnum 29,00 €	87,00 €
Nr. 582	Doppelmagnum 63,00 €	172,00 €
Nr. 583	Jéroboam 103,00 €	340,00 € Alk. 14,0 % vol.
Nr. 760 2018er Malbec Chañarmuyo Estate Chañarmuyo, La Rioja	11,00 €	40,75 € Alk. 14,5 % vol.
Dessertsekt		
Nr. 804 2019er Schloss Vaux 59,00 € Rosé, Brut Eltville, Rheingau		15,75 € Alk. 12,0 % vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menüvorschläge Advent 2022

Menu B

Bunte Bete Carpaccio gebratene Pilze, Grapefruitfilets Kerbel-Crème Brot und Butter	15,25 €

Champagner-Senfsuppe mit Garnelenspieß	11,50 €

Barberie Entenbraten aus der Nordheide mit Rahmsauce Preiselbeer-Rotkohl Schwenkkartoffeln	32,00 €

Fächer von weißer Portweinbirne Mini Panetone und Tonkabohnen-Espuma Feingebäck	11,00 €
Preis pro Person	69,75 €
Couvert pro Person	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 28 2021er Schloss Vollrads >Edition< Riesling Qualitätswein, grünsilber Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	14,50 €	47,00 € Alk. 11,5 % vol.
Nr. 75 2020/2021er Würzburger Pfaffenberg Grauer Burgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	14,00 €	46,00 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 106 2021er Pouilly-Fumé Les Champs de Cri (Vieilles Vignes) Marc Deschamps Pouilly-sur-Loire, Loire	17,00 €	51,00 € Alk. 14,5 % vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 195 2019er Würzburger Stein Blaufränkisch R VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 445 2018er Château Fourcas Dupré	18,00 €	53,50 €
Nr. 446 Cru Bourgeois Supérieur	Magnum 39,50 €	105,00 €
Nr. 1446 Listrac Médoc, Bordeaux	Doppelmagnum 124,00 €	240,00 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 660 2020er St. Amour Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	13,00 €	45,00 € Alk. 13,5 % vol.
<u>Dessertempfehlung</u>		
2016er Taylor Late Bottled Vintage Port	5cl	10,00 €

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu. Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de

Saisonale Menüvorschläge Advent 2022

Menu C

Krustentierter -Hummermedaillon, Riesengarnele & Büsumer Krabben- Kerbelsauce	
Salat in Vanilledressing	22,00 €
Brot und Butter ***	
Fasanen Essenz mit Preiselbeerklößchen und Sherry	halbe Tasse 6,90 € (Ganze Tasse 10,00 €)

Steinpilze à la crème mit Tagliatelle und gedörrter Zwergtomate	19,50 €

Pomelo-Sorbet mit Vodka	7,50 €

"Duett vom Hirsch" Medaillon auf Keulenragout Preiselbeeren, Mandel-Rosenkohl Kerbelspätzle	31,00 € (Ganze Portion 39,00 €)

Geflämmter Reblochon Quittensenf und Nussbrot	7,75 €

Geeister Zimtstern Kumquat-Ragout und Glühweinsauce Feingebäck	11,00 €
Preis pro Person	105,65 €
Couvert pro Person	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
Weißwein		
Nr. 10 2018/2019er Maximin Grünhäuser Pinot Blanc Réserve VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	19,50 €	57,50 € Alk. 13,5 % vol
Nr. 142 2021er Gavi dei Gavi D.O.C.G. La Scolca Rovereto Superiore di Gavi Gavi, Piemonte	29,50 €	78,50 € Alk. 12,0 % vol
Nr. 178 2021/2022er Sauvignon Blanc Cloudy Bay Marlborough, Neuseeland	25,50 €	69,50 € Alk. 13,5 % vol
Rotwein		
Nr. 526 2018er Château La Garde	23,50 €	66,00 €
Nr. 527 Réserve du Château Graves-Pessac Léognan, Bordeaux	Magnum 51,50 €	130,00 € Alk. 14,0 % vol
Nr. 676 2016/2018er Beaune 1er Cru >Le Clos des Mouches< François Gaunoux Beaune, Côte de Beaune	46,00 €	104,00 € Alk. 13,5 % vol
Nr. 713 2017er Brunello di Montalcino D.O.C.G. Villa Poggi Salvi Montalcino, Toscana	35,00 €	86,50 € Alk. 14,5 % vol
Dessertwein		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	1/2 Flasche 24,50 €	53,00 € Alk. 13,5 % vol

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu. Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de

Saisonale Menüvorschläge Advent 2022

Vegetarische Alternativen

Falafel auf Pilz-Anti Pasti
Koriander-Joghurt-Dip 14,00 €

Miso-Aubergine
auf Wokgemüse in Kokossud
und Sesamnudeln 19,50 €

Kürbisquiche
mit Crème fraîche
Winterlicher Salat mit Kronsbeerendressing
karamalisierte Pinienkerne 19,75 €

Fisch Alternativen

Gebrautes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Ananas-Chutney, Dillkartoffeln 26,75 €

Seeteufel gespickt mit Zimt, Chorizoöl
Zitronen-Zucchini, Mikrokrusse
Olivenrisotto
Zwischengang 19,50 €
Hauptgang 28,50 €

Advent-Specials 2022

1/2 Hummer (ausgelöst) mit Cocktailsauce
Zitronenbutter, Avocadomousse und Röstbrot
Tagespreis
ca. 39,00 €

für 2 Personen
Fasan "Maison"
Ginrahmsauce, karamellierte Maronen, Trauben
Röstbrotwürfel, Champagnerkraut, Kartoffelpurée

pro Person 32,00 €

Rehrücken "Baden Baden"
Wildrahmsauce
Preiselbeeren, gefüllte Williamsbirne
Prinzessbohnen, Pfifferlinge
Butterspätzle 45,00 €

ab 4 Personen
Gefüllte Freilandgans aus der Nordheide
Rahmsauce
Rotkohl, gefüllter Bratröhrenapfel
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße
pro Person 62,00 €

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu. Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de