

## Saisonale Menuvorschläge Januar/Februar 2024

### Menu I

Suppe von Birnen, Bohnen und Speck  
-Grüne Bohnensuppe, porchierte Birnenwürfel, krosser Speck-  
Brot und Butter 11,00 €

\*\*\*

Geschmortes Ochsenbackenragout  
mit Pastinake  
Glasiertes grünes Gemüse  
Kürbis-Gnocchi 27,25 €

\*\*\*

Ipanema Sorbet  
Kranz aus exotischen Früchten  
Kokos-Karamell Sauce  
Feingebäck 11,50 €

**Preis pro Person** 49,75 €  
Couvert pro Person 2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

#### Weißwein

Nr. 63	<b>2021er Weissburgunder -Silberberg- Réserve</b>	11,75 €	42,50 €
Nr. 64	Qualitätswein, trocken Weingut Bernhard Koch, Hainfeld, Pfalz	<b>Magnum</b> 26,00 €	83,00 € (12,50 % vol.)

Nr. 72	<b>2022er Würzburger Scheurebe</b> VDP.ORTSWEIN, Kabinett, feinherb Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	11,25 €	41,50 € (10,50 % vol.)
--------	---	---------	---------------------------

Nr. 160	<b>2022er Grüner Veltliner</b> Kremser Weinberge Weingut Türk, Stratzing, Kremstal	11,50 €	42,00 € (12,50 % vol.)
---------	--	---------	---------------------------

#### Rotwein

Nr. 191	<b>Cuvée Fass 17</b> VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen, Öhringen Verrenberg, Württemberg	9,50 €	38,50 € (12,50 % vol.)
---------	--	--------	---------------------------

Nr. 742	<b>2021/2022er Blauer Zweigelt</b> -Im grossen Berg- Weingut Türk, Stratzing, Kremstal	11,00 €	40,75 € (13,00 % vol.)
---------	--	---------	---------------------------

Nr. 775	<b>2019er Koonunga Hill</b> Shiraz, Cabernet Sauvignon Penfolds, Magill, South Australia	10,75 €	40,50 € (14,50 % vol.)
---------	--	---------	---------------------------

#### Dessertwein

Nr. 804	<b>Schloss Vaux Jahrgangssekt</b> Rosé, Brut Eltville, Rheingau	16,90 €	59,00 € (12,00 % vol.)
---------	---	---------	---------------------------

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

### Liebe Gäste,

aus unseren Vorschlägen können Sie sich gerne individuell Ihr ganz persönliches Lieblings-Menu zusammen stellen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur um die Wahl eines **einheitlichen Menus**. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

**Preis- und Produktänderungen vorbehalten!** Aufgrund der aktuellen Lage behalten wir es uns vor, Preise ggf. tagesaktuell anzupassen. Sollten einzelne Lebensmittel nicht verfügbar sein, so würden wir Ihnen ein ähnliches bzw. gleichwertiges Produkt empfehlen und servieren. **Wir danken für Ihr Verständnis!**

Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

## Saisonale Menüvorschläge Januar/Februar 2024

### Menu II

Thunfisch-Pescaccio  
Mangosalat mit Sesam  
Koriander Mayonnaise  
Brot und Butter  
19,00 €

\*\*\*

Suppe vom geschmorten Hokkaido-Kürbis  
Kokosmilch  
Garnelenspieß  
12,00 €

\*\*\*

Duett vom Hirsch  
-Rückenmedaillon und Keulenragout-  
Spitzkohl mit Cranberries  
Mohn-Schupfnudeln  
36,00 €

\*\*\*

Mango-Sorbet im  
Panna Cotta Ring  
Spinat-Baiser-Tupfen, Feigenfilets  
Feingebäck  
12,00 €

**Preis pro Person** 79,00 €  
Couvert pro Person 2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

#### Weißwein

Nr. 29 **2021/2022er Kiedricher** 19,50 € 57,50 €  
Riesling VDP.ORTSWEIN, trocken  
Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau  
(12,50 % vol.)

Nr. 115 **2022er Pinot Blanc -Hugel-** 12,00 € 43,00 €  
Blanc de Blancs  
Famille Hugel, Riquewihr, Elsass  
(13,00 % vol.)

Nr. 177 **2022er Sauvignon Blanc** 16,50 € 49,75 €  
Nautilus Estate, Marlborough, Neuseeland  
(12,50 % vol.)

#### Rotwein

Nr. 266 **2018er Château Belgrave** 36,00 € 88,00 €  
Nr. 267 **5ième Cru Classé** **Magnum** 74,00 € 174,00 €  
Nr. 268 **St. Laurent, Bordeaux** **Impérial** 350,00 € 650,00 €  
(13,50 % vol.)

Nr. 659 **2020er Brouilly** 11,50 € 42,00 €  
Domaine de Bel Air  
Jean-Marc Lafont, Lantignié, Beaujolais  
(13,00 % vol.)

Nr. 732 **2018er Baron de Ley, Reserva** 13,75 € 45,75 €  
Nr 733 **Mendavia, Rioja** **Magnum** 29,50 € 89,00 €  
(13,50 % vol.)

#### Dessertwein

Nr. 980 **2021er Eiswein vom Grünen Veltliner** 1/2 Flasche 27,50 € 48,00 €  
Weingut Türk  
Stratzing, Kremstal  
(10,50 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

## Saisonale Menüvorschläge Januar/Februar 2024

### Menu III

Gänsekroquette auf eingelegter Bete Preiselbeer-Gel Feldsalat mit Trüffeldressing Brot und Butter ***	15,50 €
Shiitake-Essenz mit Aromen von Zitronengras und Limette Garnelenklößchen ***	halbe Tasse 8,50 € (ganze Tasse 12,00 €)
Steinbuttfilet, gebraten Safranvelouté, Blattspinat Hummerbutter-Krapfen ***	27,00 €
Aprikosen-Ingwer Sorbet mit Sekt aufgefüllt ***	8,25 €
Entenbrust mit Orangenlack Balsamicojus Wirsing à la crème Haselnuss-Polenta ***	Menuportion 28,00 € (ganze Portion 34,50 €)
Weißes Schokoladen-Eis Cassis-Ganache Espresso-Crumble Feingebäck	12,00 €
<b>Preis pro Person</b>	99,25 €
Couvert pro Person	2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

	<b>außer Haus</b>	<b>im Haus</b>
<b><u>Weißwein</u></b>		
Nr. 31 <b>2019er Schloss Vollrads Schlossberg</b> Riesling GG VDP.GROSSE LAGE, trocken Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel, Rheingau	31,00 €	79,50 € (13,00 % vol.)
Nr. 97 <b>2020/2021er Ihringer Winklerberg Hinter Winklen</b> Grauburgunder GG -Gras im Ofen- VDP.GROSSE LAGE, trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen, Baden	36,00 €	88,00 € (13,50 % vol.)
Nr. 105 <b>2021/22er Sancerre -Comte Lafond-</b> De Ladoucette, Pouilly-sur-Loire, Loire	37,00 €	89,50 € (13,50 % vol.)
<b><u>Rotwein</u></b>		
Nr. 682 <b>2020er Gevrey-Chambertin</b> Louis Latour, Beaune, Côte de Nuits	68,00 €	129,50 € (14,00 % vol.)
Nr. 714 <b>2021er Le Difese</b> Tenuta San Guido Marchesi Inzisa della Rocchetta, Bolgheri, Toscana	24,50 €	68,00 € (14,00 % vol.)
Nr. 1739 <b>2018er Sestal</b> Ses Talaioles Vi de la Terra Mallorca, Mallorca	32,50 €	84,00 € (14,50 % vol.)
<b><u>Dessertwein</u></b>		
Nr. 927 <b>2016er Schloss Vollrads</b> Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	<b>1/2 Flasche 27,50 €</b>	56,00 € (7,50 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

## Saisonale Menüvorschläge Januar/Februar 2024

### Winter Spezialität

Holsteiner Grünkohl  
mit Kasseler, Kochwurst und Speck  
karamellierte Kartoffeln 23,50 €

### Vegetarische Alternativen

Kürbissuppe  
mit Gemüsesaté  
und Frühlingslauch 11,00 €

Asiatische Gemüsevariation  
Sesam-Hollandaise  
Gratinierte Korianderkartoffeln  
Chinesische Zwergtomate  
Zwischengang 17,50 €  
Hauptgang 24,00 €

Champignon-Ravioli  
Getrüffelte Selierrisauce  
Gebratenes Pilzgemüse  
Zwischengang 18,00 €  
Hauptgang 25,00 €

### Fisch-Alternativen

Skrei-filet  
Tomaten-Beurre Blanc, sautierter Spinat  
Kartoffelpurée 32,00 €

Steinbuttfilet, gebraten  
Krabbensauce, Brokkolino  
Safran-Risotto 43,00 €

### Save the Dates

#### **Grünkohl "satt" Tage**

**7. bis 9. Februar 2024**

Unsere beliebten Grünkohl-tage finden wieder statt - Essen Sie sich an dem beliebten Winterkohl satt!

Sichern Sie sich gleich einen Tisch in unserem à la carte Restaurant zum Mittagessen ab 12:00 Uhr

oder zum Abendessen um 18:00/18:30 Uhr oder um 20:00 Uhr.

#### **Weinmesse und Winzerdinner**

**19. und 20. April 2024**

Am Samstag den 20. April, können Sie ab mittags nicht nur den Blick auf die Außenalster genießen, sondern auch unsere Winzer persönlich kennenlernen und dabei die angebotenen Weine verkosten.

Sie benötigen noch ein Geschenk oder gönnen sich selbst gerne einmal ein gutes Essen und den passenden Wein? Dann melden Sie sich schon jetzt für unsere Weindegustationsmenüs an.

Am Abend des 19. und 20. April laden wir Sie herzlich ein, ein besonderes Menü mit Weinbegleitung zu genießen. Es werden je zwei korrespondierende Weine zu jedem Gang von den jeweiligen Winzern präsentiert. So können Sie die Vielfalt von Wein und Essen selbst entdecken und entscheiden, welcher Wein Ihr Favorit ist.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 040- 450 15 50.  
oder per E-mail unter [info@gastromie-puetter.de](mailto:info@gastromie-puetter.de)