

Saisonale Menuvorschläge Advent 2021

Das perfekte Weinpräsent für Ihre Kunden und Freunde:
Wein und Champagner aus unserer umfangreichen Weinliste -
von uns für Sie weihnachtlich verpackt und verschickt!

Menu A

Topinambursuppe
mit Crème fraîche und Kresse-Öl
Brot und Butter 9,00 €

Truthahnbrust mit Kronsbeeren-Jus
Rahmwirsing und Röstkartoffeln 22,00 €

Zimtparfait mit Glühwein-Birne
Grenadinensponge
Adventsgebäck 9,75 €

Preis pro Person 40,75 €
Couvert pro Person 1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 52 2020er Sauvignon Blanc Qualitätswein, trocken Weingut Schneider Müller GbR Nierstein, Rheinhessen	7,25 €	30,50 € Alk. 11,5 % vol.
Nr. 114 2020er Gentil >>Hugel<< Familie Hugel Riquewihr, Elsass	9,25 €	34,50 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 161 2020er Grüner Veltliner vom Urgestein Weingut Türk Stratzing, Kremstal	10,90 €	38,00 € Alk. 12,5 % vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 192 2019er Verrenberg Lemberger VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	9,25 €	34,50 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 580 2016er Château de la Grenière	11,75 €	39,75 €
Nr. 581 Lussac-St. Émilion	Magnum 27,00 €	78,00 €
Nr. 582 Bordeaux	Doppelmagnum 58,00 €	155,00 €
Nr. 583	Jeroboam 97,00 €	310,00 € Alk. 14,0 % vol.
Nr. 706 2019er Primitivo Quota 29 Salento IGT Vini Menhir Salento Minervino di Lecce, Apulien	9,50 €	35,00 € Alk. 14,0 % vol.
<u>Dessert</u>		
Nr. 919 2019er Niersteiner Hipping Riesling Auslese Weingut Schneider Müller GbR Nierstein, Rheinhessen	1/2 Flasche 12,50 €	29,00 € Alk. 7,5 % vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

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.

Saisonale Menuvorschläge Advent 2021

Menu B

Thunfischcarpaccio
Salatbouquet mit Grapefruit-Dressing
gebackene Kapernäpfel und Sauerteigcrostini
Brot und Butter 15,00 €

Samtsuppe vom Tafelspitz
mit gerösteten Maronen und Kerbel 9,75 €

Roastbeef im Ganzen gegart
Schokoladen-Sternanis-Jus
Prinzessbohnen und Kurkumamöhren
Pommes Dauphines 27,50 €

Bratapfel-Tiramisu
mit Maronenhippe
und Pfefferminzpesto
Adventsgebäck 9,75 €

Preis pro Person 62,00 €
Couvert pro Person 1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>			
Nr. 24	2020er Hochheimer Herrberg Riesling VDP.ERSTE LAGE, trocken Weingut Künstler Hochheim, Rheingau	13,00 €	41,50 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 75	2020er Würzburger Pfaffenberg Grauer Burgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	13,50 €	42,00 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 177	2019er Sauvignon Blanc Waipara Hills Marlborough, Neuseeland	12,75 €	41,00 € Alk. 12,5 % vol.
<u>Rotwein</u>			
Nr. 195	2019er Würzburger Stein Blaufränkisch R VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	18,50 €	52,00 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 443	2016er Château Fourcas Dupré Cru Bourgeois Supérieur Listrac Médoc, Bordeaux	18,00 €	49,75 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 700	2018er Barbera D'Alba D.O.C. Virna di Borgogno Barolo, Piemonte	15,75 €	46,00 € Alk. 14,0 % vol.
<u>Dessert</u>			
Nr. 927	2016er Schloss Vollrads Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	1/2 Flasche 24,50 €	48,00 € Alk. 7,5 % 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 Menuvorschläge Advent 2021

Menu C

Peruanische-Seafood-Bowl mit Garnele, Lachs, Guacamole marinierten Rettichnudeln Brot und Butter	15,25 €

Steinbuttcrème-Suppe mit Pernod und Dill	11,00 €

Barberie Entenbraten aus der Nordheide mit Rahmsauce Preiselbeer-Rotkohl Schwenkkartoffeln	27,50 €

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren Baba au rhum mit Spekulatiusaromen glasierte Südfrüchtefilets im Mangosud Adventsgebäck	11,00 €
Preis pro Person	64,75 €
Couvert pro Person	1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
	Weißwein		
Nr. 10	2018er Maximin Grünhäuser Pinot Blanc Réserve VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	18,75 €	52,50 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 29	2019er Kiedricher Riesling VDP.ORTSWEIN, trocken Weingut Robert Weil Kiedrich, Rheingau	17,75 €	49,75 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 107	2019er Pouilly-Fumé De Ladoucette Pouilly-sur-Loire	35,00 €	79,50 € Alk. 13,5 % vol.
	Rotwein		
Nr. 245	2015er Château Beau-Site Cru Bourgeois Supérieur Saint-Estèphe, Bordeaux	23,50 €	61,00 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 662	2017er Moulin à Vent >Granit & Manganèse< Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	16,00 €	46,50 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 760	2018er Malbec Chañarmuyo Estate Chañarmuyo, La Rioja Argentinien	11,00 €	38,00 € Alk. 14,5 % vol.
	Dessert		
Nr. 980	2018er Eiswein vom Grünen Veltliner Weingut Türk Stratzing, Kremstal	1/2 Flasche 24,00 €	39,75 € Alk. 10,0 % 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 Menuvorschläge Advent 2021

<u>Menu D</u>	
Rauchlachstatar Erbsen-Panna Cotta Rosenkohl im Eisbergsalat-Dressing Brot und Butter ***	16,50 €
Fasanen Essenz mit Preiselbeerklößchen und Sherry ***	halbe Tasse 6,35 € (Ganze Tasse 10,00 €)
Steinbeißer -aus dem Dampf- Soja-Beurre blanc Pak Choi und Flusskrebs-Risotto ***	17,00 €
Zitronen-Ingwer-Sorbet mit Vodka ***	6,00 €
Hirschrücken im Ganzen gebraten Jus wilder Brokkoli, Preiselbeeren Buchweizenspätzle ***	Menuportion 27,50 € (Ganze Portion 36,00 €)
Mönchskopfkäse auf geröstetem Safranbrioche und Feigensenf ***	7,25 €
Vegane Avocado-Schoko-Mousse Orangen-Granatapfelsalat Adventsgebäck	11,00 €
Preis pro Person	90,00 €
Couvert pro Person	1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 30 2019er Geheimrat >J< Riesling Spätlese, trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler Oestrich-Winkel, Rheingau	26,00 €	66,00 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 96 2019er Ihringer Winklerberg Hinter Winkeln Weissburgunder GG >Gras im Ofen< VDP.GROSSE LAGE, trocken Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	32,50 €	76,50 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 142 2020er Gavi dei Gavi D.O.C.G. La Scolca Rovereto Superiore di Gavi Gavi, Piemonte	26,75 €	67,00 € Alk. 12,0 % vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 196 2018er Maximin Grünhäuser Pinot Noir Qualitätswein, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	34,00 €	78,50 € Alk. 15,5 % vol.
Nr. 380 2018er Château Talbot 4ième Cru Classé St. Julien, Bordeaux	73,00 €	125,00 € Alk. 14,0 % vol.
Nr. 676 2016er Beaune 1er Cru >Le Clos des Mouches< François Gaunoux Beaune, Côte de Beaune	46,00 €	95,00 € Alk. 13,5 % vol.
<u>Dessert</u>		
Nr. 908 2015er Bernkastel Doctor Riesling Beerenauslese Große Lage Weingüter Geheimrat J. Wegeler Bernkastel, Mosel	1/2 Flasche 74,00 €	108,00 € Alk. 7,0 % 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 Menuvorschläge Advent 2021

Vegetarische Alternativen

Vorspeisen

Kokos-Zitronengras-Suppe
mit gerösteten Macadamianüssen 9,75 €

Grillgemüsesalat
mit gebackenem Mozzarella und Basilikumdip 14,00 €

Hauptgang

Veganes Mandelmilch-Kichererbsencurry
mit Spitzkohl und Sesamreis 19,50 €

Gemüse Gnocchi mit Pesto Rahm
Ofensellerie und Zuckermöhren 19,75 €

Fisch Alternativen

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
Rieslingsauce
Mandelspinat und Feigencouscous 24,75 €

Ofenlachsforellenfilet mit Kräuterkruste
Dillgurken in Schmand
Zitronenkartoffeln
Zwischengericht 17,50 €
Hauptgericht € 25,00 €

Advent-Specials 2020

1/2 Hummer (ausgelöst)
mit Cognacsauce und geschlagene Butter 38,00 €

Rehrücken "Baden-Baden"
Wildrahmsauce
Preiselbeeren, gefüllte Williamsbirne
Prinzessbohnen, Pfifferlinge
Butterspätzle 37,50 €

Gefüllte Freilandgans
Rahmsauce
Rotkohl, gefüllter Bratröhrenapfel
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße 49,00 €

Englischer Christmaspudding
-brennend serviert-
Weinschaumsauce
Adventsgebäck 9,00 €

Unsere Dessert-Weinempfehlung dazu:

Nr. 804 **2019er Schloss Vaux**
Rosé, Brut
Eltville, Rheingau

	außer Haus	im Haus
	15,25 €	49,50 €
		Alk. 12,0 % 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