

Saisonale Menuvorschläge Herbst 2021

Menu I

Pastinakensuppe
mit Garnelenspieß und Petersilienjus
Brot und Butter 9,75 €

Cordon Bleu vom Ibericoschwein
Calvados Jus
mit Manchego und Feige
Spitzkohl mit Apfelspalten
Zucchini gratin 24,50 €

Topfenknödel auf Zwetschgenröster
mit Butterbröseln und Vanilleeis
Feingebäck 9,50 €

Preis pro Person 43,75 €
Couvert pro Person 1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>			
Nr. 4	2019er RK Weissburgunder Qualitätswein, trocken Reichsgraf von Kesselstatt Morscheid, Mosel	9,25 €	33,50 € Alk. 12,0 % vol.
Nr. 85	2019er Blanc de Noirs VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	8,00 €	31,00 € Alk. 12,0 % vol.
Nr. 114	2018er Gentil >>Hugel<< Familie Hugel Riquewihr, Elsass	9,25 €	33,50 € Alk. 12,5 % vol.
<u>Rotwein</u>			
Nr. 660	2018er St. Amour Jean-Marc Lafont Lantignié Beaujolais	12,00 €	38,50 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 730	2016er La Fuente, Crianza Cabernet Sauvignon, Tempranillo Nekeas Añorbe, Navarra	7,90 €	30,50 € Alk. 14,0 % vol.
Nr. 742	2018er Blauer Zweigelt >>Im grossen Berg<< Weingut Türk Stratzing, Kremstal	9,90 €	35,00 € Alk. 13,0 % vol.

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.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Herbst 2021

Menu II

Mini Kräuterschnitzel vom Reh
auf Kürbisrisotto mit Salbei
Preiselbeer-Remoulade
Brot und Butter
14,50 €

Asiatische Krustentiersuppe
mit Mangowürfeln und vegetarischer Mini-Frühlingsrolle
Korianderöl
10,00 €

Tranchen vom Rinderfilet
Cognacrahmsauce
Birnen-Bohnen-Speck Bündchen
Süßkartoffel-Herzogin
32,50 €

Traubenlese
Federweißersorbet mit Sultaninenschäum
und Schokoladen-Trauben, Portweinjus
Feingebäck
9,50 €

Preis pro Person 66,50 €
Couvert pro Person 1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 27 2019er Robert Weil Riesling VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut Robert Weil Kiedrich, Rheingau	13,90 €	39,75 € Alk. 12,0 % vol.
Nr. 163 2019er Chardonnay Classic Kremser Kerschbaum Weingut Türk Stratzing, Kremstal	11,50 €	38,50 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 177 2018er Sauvignon Blanc Waipara Hills Marlborough, Neuseeland	12,75 €	39,25 € Alk. 12,5 % vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 194 2016er Ingelheimer Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken Weingut J. Neus Ingelheim, Pfalz	14,00 €	40,00 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 447 2014er Château Pontac-Lynch	33,00 €	74,00 €
Nr. 448 Cru Bourgeois Margaux, Bordeaux	Magnum 69,00 €	146,00 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 700 2018er Barbera D'Alba D.O.C. Virna di Borgogno Barolo, Piemonte	14,75 €	42,50 € Alk. 14,0 % vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel	1/2 Flasche 24,25 €	45,00 € 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 Herbst 2021

Menu III

Kichererbsensuppe "Garam Masala"
mit Cantaloupemelonwürfeln
und gerösteten Cashewkernen
Brot und Butter 9,00 €

Gedämpfter Kabeljau im Borschtschud
Kaviar-Crème fraîche
Saubohnen und Queller 19,00 €

Rosa gegartes Hirschrückenmedaillon auf Keulenragout
mit Pfifferlingen, Rosenkohl und Schupfnudeln
Kumquat-Chutney 35,00 €

Apfelernte
Boskoptarte, Grannysmith-Sorbet
Calvadosrahm, Braeburn-Chip
Feingebäck 9,50 €

Preis pro Person 72,50 €
Couvert pro Person 1,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
Weißwein		
Nr. 30 2019er Geheimrat >J< Riesling Spätlese, trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler Oestrich-Winkel, Rheingau	26,00 €	59,75 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 79 2018er Würzburger Stein Harfe Silvaner GG VDP.GROSSE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	28,00 €	65,00 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 105 2019er Sancerre >>Comte Lafond<< De Ladoucette Pouilly-sur-Loire	32,00 €	75,50 € Alk. 12,5 % vol.
Rotwein		
Nr. 210 2015er Chateau Biac Langoiran Cadillac-Côtes de Bordeaux	35,00 €	76,50 € Alk. 14,5 % vol.
Nr. 676 2016er Beaune 1er Cru >>Le Clos des Mouches<< François Gaunoux Beaune, Côte de Beaune	46,00 €	89,00 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 714 2018er Guildalberto Tenuta San Guido Marchesi Inzisa della Rocchetta Bolgheri, Toscana	35,75 €	78,00 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 908 2015er Bernkastel Doctor Riesling Beerenauslese Große Lage Weingüter Geheimrat J. Wegeler Bernkastel	1/2 Flasche 69,00 €	95,00 € Alk. 7,0 % vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Herbst 2021

Herbst-Specials 2021

VEGETARISCH

Knusprige Sesam-Falafel mit herben Blattsalaten Orangen-Sternanis-Filets und Piment d'Espelette-Joghurt Brot und Butter ***	12,50 €
Kürbiscrèmesuppe mit Steierischem Öl und Chili-Zimtschaum ***	9,00 €
Wirsingroulade auf Waldpilzgulasch mit gebratenen Ricotta-Kartoffelklößchen ***	21,50 €
Carpaccio von der Sharon mit Apfelsorbet und Macadamiamuffin mit Basilikum-Crème fraîche Feingebäck	9,25 €
Preis pro Person	52,25 €
Couvert pro Person	1,00 €

FISCH

Zander im zweierlei Gewürz-Kartoffelmantel Pernodschaum Grüner Spargel, Rote Bete-Ingwer Risotto, Schmorgurken-Relish	25,50 €
Karibisch gewürztes Steinbeißerfilet im Kokoscurrysud bunter Reis mit Chimichurri und gegrillter Banane	26,00 €

ab 15. Oktober

Fasan "Maison" für 2 Personen
Ginrahmsauce, karamellierte Maronen, Trauben
Röstbrotwürfel, Champagnerkraut, Kartoffelpurée
28,00 € pro Person

Ab 11. November **St. Martinstag** erhalten Sie bei uns wieder:

Gefüllte Freilandgans
Rahmsauce
Rotkohl, gefüllter Bratröhrenapfel
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße
49,00 € pro Person
Ab 4 Personen

Der Advent kommt schneller als man denkt:

Das perfekte Weihnachtsgeschenk für Kunden und Freunde
Wein und Champagner aus unserer umfangreichen Weinliste,
von uns für Sie weihnachtlich verpackt und verschickt!

(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