

## Saisonale Menuvorschläge Herbst 2022

### Menu I

Kürbissuppe  
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl  
Brot und Butter 10,75 €

\*\*\*

Rosa gegarter Kalbstafelspitz  
Steinpilzsauce  
Blumenkohl-Zuckerschoten-Gemüse  
Rote-Bete-Risotto 28,50 €

\*\*\*

Schokoladeneis  
auf marinierten Rotwein-Pflaumen  
Vanille-Espuma  
Feingebäck 10,00 €

**Preis pro Person 49,25 €**  
Couvert pro Person 2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<b><u>Weißwein</u></b>			
Nr. 11	<b>2020er Scharzhofberger</b> Riesling VDP.GROSSE LAGE, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt Morscheid, Saar	15,50 €	48,00 € Alk. 10,5% vol.
Nr. 52	<b>2021er Sauvignon Blanc</b> Qualitätswein, trocken Weingut Schneider Müller GbR Nierstein, Rheinhessen	7,75 €	35,00 € Alk. 11,5% vol.
Nr. 152	<b>2021er Tormaresca Chardonnay</b> Vigneti del Sud S.R.L.. Andria, Firenze, Apulien	10,00 €	39,00 € Alk. 12,5% vol.
<b><u>Rotwein</u></b>			
Nr. 194	<b>2020er Spätburgunder Muschelkalk</b> VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus Ingelheim, Pfalz	12,50 €	44,00 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 651	<b>2020er Domaine Terrus</b> Cave de Lumières Goult Ventoux, Rhône	7,75 €	35,00 € Alk. 15,0% vol.
Nr. 556	<b>2016er Château La Frérotte</b>	14,50 €	47,00 €
N. 557	Lalande de Pomerol, Bordeaux	<b>Magnum 32,00€</b>	92,00 € Alk. 14,0% 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 2022

### Menu II

Geräucherte Entenbrust  
Pulled Porcini Crostini  
Herbstliche Blattsalate mit Kronsbeerendressing  
Brot und Butter

16,50 €

\*\*\*

Steinbuttcrèmesuppe  
mit Safrancroûtons und Dillöl

11,50 €

\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet  
mit Walnuss-Liebstöckel-Haube  
Madeirajus, glasierte Rübchenwürfel  
Kartoffel-Kürbis-Gratin

39,00 €

\*\*\*

Beeren-Parfait  
karamelisiertes Quittenkompott  
Schokoladen-Physalis  
Feingebäck

9,50 €

**Preis pro Person**  
Couvert pro Person

**76,50 €**  
2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

	<b>außer Haus</b>	<b>im Haus</b>
<b>Weißwein</b>		
Nr. 26 <b>2021er Schloss Vollrads-Winkel</b> Riesling >Kabinett< VDP.ORTSWEIN, trocken Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	13,75 €	45,75 € Alk. 12,0% vol.
Nr. 75 <b>2020er Würzburger Pfaffenberg</b> Grauer Burgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	14,00 €	46,00 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 114 <b>2019er Gentil &gt;&gt;Hugel&lt;&lt;</b> Familie Hugel Riquewahr, Elsass	9,25 €	38,00 € Alk. 12,5% vol.
<b>Rotwein</b>		
Nr. 195 <b>2019er Würzburger Stein</b> Blaufränkisch R VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 443 <b>2016er Château Fourcas Dupré</b> Cru Bourgeois Supérieur Listrac Médoc, Bordeaux	18,00 €	53,50 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 652 <b>2019er Côtes du Rhône</b> Secret de Famille Paul Jaboulet Aîné La Roche du Glun Tain l'Hermitage, Rhône	11,25 €	41,50 € Alk. 14,5% vol.
<b>Dessertwein</b>		
Nr. 927 <b>2016er Schloss Vollrads</b> 1/2 Flasche Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	24,50 €	53,00 € 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](http://www.gastronomie-puetter.de)

## Saisonale Menuvorschläge Herbst 2022

### Menu III

Asiatisch eingelegtes Rinderroastbeef -kalt- Kumquat-Rémoulade, Friséesalat Korianderdressing Brot und Butter ***	16,00 €
Rote Linsen-Kokos-Suppe mit Thaicurry und Mangowürfeln ***	10,50 € kleine Tasse 7,00 €
Steinbeißerfilet aus dem Dampf Soja-Beurre Blanc, glasierter Senfkohl Ananas-Chili-Risotto ***	19,00 €
Zitronen-Gurken-Sorbet mit Gin ***	7,50 €
Rückwärts gegartes Lammhüftsteak Brombeerjus, grüne Bohnen Sellerie-Kartoffelpüree ***	35,00 € Menüportion 29,00 €
Stachelbeertarte mit geblämmter Baiserhaube Cassis-Sauce, Obstbouquet Feingebäck	11,00 €
<b>Preis pro Person</b>	<b>89,50 €</b>
Couvert pro Person	2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<b><u>Weißwein</u></b>			
Nr. 2	<b>2020er Elbling</b> VDP GUTSWEIN, trocken Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe Zadel, Sachsen	15,90 €	49,00 € Alk. 11,5% vol.
Nr. 30	<b>2020er Geheimrat &gt;J&lt;</b> Riesling Spätlese, trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler Oestrich-Winkel, Rheingau	27,50 €	74,50 € Alk. 12,5% vol.
Nr. 107	<b>2020er Pouilly-Fumé</b> De Ladoucette Pouilly-sur-Loire, Loire	36,50 €	89,00 € Alk. 13,5% vol.
<b><u>Rotwein</u></b>			
Nr. 196	<b>2019er Maximin Grünhäuser Pinot Noir</b> Qualitätswein, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	35,00 €	86,50 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 249	<b>2018er Château le Boscq</b> Cru Bourgeois Exceptionnel Saint Estèphe, Bordeaux	29,50 €	78,50 € Alk. 14,5% vol.
Nr. 713	<b>2017er Brunello di Montalcino</b> D.O.C.G. Villa Poggi Salvi Montalcino, Toscana	35,00 €	86,50 € Alk. 14,5% vol.
<b><u>Dessertwein</u></b>			
Nr. 901	<b>2019/2020er Maximin Grünhäuser Herrenberg</b> Riesling Auslese Große Lage C. von Schubert'sche Schlosskellerei Grünhaus, Mosel	34,50 €	86,00 € 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](http://www.gastronomie-puetter.de)

## Saisonale Menuvorschläge Herbst 2022

### Vegetarisches Menu

Tofu-Kräuter-Schnitzel Rübchencarpaccio, Salatbouquet mit Vanilledressing Brot und Butter ***	14,50 €
Steinpilzcrèmesuppe mit Portweinschaum ***	11,00 €
Spinat-Quinoa-Bratling auf Kürbisgemüse und Pilzragout ***	24,00 €
Mascarpone-Gugelhupf Apfel-Ingwer Macaron, Minzpesto Feingebäck	10,50 €
<b>Preis pro Person</b>	<b>60,00 €</b>
Couvert pro Person	2,00 €

### Fisch-Alternativen

Wolfsbarschfilet Zitronen-Kapernbutter, bunte Kurkumamöhrrchen Tagliatelle	27,50 €
Garnelen-Steinbuttspieß Curry-Kokossauce, grüner Spargel Hokaido-Risotto	29,00 €

### Herbst- Specials 2022

ab 15. Oktober

Fasan "Maison" für 2 Personen  
Ginrahmsauce, karamellierte Maronen, Trauben  
Röstbrotwürfel, Champagnerkraut, Kartoffelpurée  
32,00 € pro Person

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

Gefüllte Freilandgans  
Rahmsauce  
Rotkohl, gefüllter Bratröhrenapfel  
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße  
pro Person 62,00 €  
Ab 4 Personen

### Der Advent kommt schneller als man denkt:

Das perfekte Weihnachtspresent 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](http://www.gastronomie-puetter.de)