

## 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><br>Riesling VDP.GROSSE LAGE, feinherb<br>Weingut Reichsgraf von Kesselstatt<br>Morscheid, Saar | 15,50 €              | 48,00 €<br>Alk. 10,5% vol. |
| Nr. 52                 | <b>2021er Sauvignon Blanc</b><br>Qualitätswein, trocken<br>Weingut Schneider Müller GbR<br>Nierstein, Rheinhessen            | 7,75 €               | 35,00 €<br>Alk. 11,5% vol. |
| Nr. 152                | <b>2021er Tormaresca Chardonnay</b><br>Vigneti del Sud S.R.L..<br>Andria, Firenze, Apulien                                   | 10,00 €              | 39,00 €<br>Alk. 12,5% vol. |
| <b><u>Rotwein</u></b>  |  |                      |                            |
| Nr. 194                | <b>2020er Spätburgunder Muschelkalk</b><br>VDP.GUTSWEIN, trocken<br>Weingut J. Neus<br>Ingelheim, Pfalz                      | 12,50 €              | 44,00 €<br>Alk. 13,0% vol. |
| Nr. 705                | <b>2020er Domaine Terrus</b><br>Cave de Lumières<br>Goult<br>Ventoux, Rhône  | 7,75 €               | 35,00 €<br>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 €<br>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><br>Riesling >Kabinett<<br>VDP.ORTSWEIN, trocken<br>Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG<br>Oestrich-Winkel, Rheingau | 13,50 €           | 45,50 €<br>Alk. 12,0% vol. |
| Nr. 75 <b>2020er Würzburger Pfaffenberg</b><br>Grauer Burgunder<br>VDP.ERSTE LAGE, trocken<br>Bürgerspital zum Hl. Geist<br>Würzburg, Franken                       | 14,00 €           | 46,00 €<br>Alk. 13,0% vol. |
| Nr. 114 <b>2019er Gentil &gt;&gt;Hugel&lt;&lt;</b><br>Familie Hugel<br>Riquewahr, Elsass  | 9,25 €            | 38,00 €<br>Alk. 12,5% vol. |
| <b>Rotwein</b>  |                   |                            |
| Nr. 195 <b>2019er Würzburger Stein</b><br>Blaufränkisch R<br>VDP.ERSTE LAGE, trocken<br>Bürgerspital zum Hl. Geist<br>Würzburg, Franken                             | 19,00 €           | 56,50 €<br>Alk. 13,0% vol. |
| Nr. 443 <b>2016er Château Fourcas Dupré</b><br>Cru Bourgeois Supérieur<br>Listrac Médoc, Bordeaux   | 18,00 €           | 53,50 €<br>Alk. 13,0% vol. |
| Nr. 652 <b>2019er Côtes du Rhône</b><br>Secret de Famille<br>Paul Jaboulet Aîné<br>La Roche du Glun<br>Tain l'Hermitage, Rhône                                      | 11,25 €           | 41,50 €<br>Alk. 14,5% vol. |
| <b>Dessertwein</b>  |                   |                            |
| Nr. 927 <b>2016er Schloss Vollrads</b><br>1/2 Flasche<br>Riesling Auslese<br>Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG<br>Oestrich-Winkel, Rheingau                    | 24,50 €           | 53,00 €<br>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-<br>Kumquat-Rémoulade, Friséesalat<br>Korianderdressing<br>Brot und Butter<br>*** | 16,00 €                        |
| Rote Linsen-Kokos-Suppe<br>mit Thaicurry und Mangowürfeln<br>***  | 10,50 €<br>kleine Tasse 7,00 € |
| Steinbeißerfilet aus dem Dampf<br>Soja-Beurre Blanc, glasierter Senfkohl<br>Ananas-Chili-Risotto<br>***                       | 19,00 €                        |
| Zitronen-Gurken-Sorbet<br>mit Gin<br>***  | 7,50 €                         |
| Rückwärts gegartes Lammhüftsteak<br>Brombeerjus, grüne Bohnen<br>Sellerie-Kartoffelpüree<br>***                               | 35,00 €<br>Menüportion 29,00 € |
| Stachelbeertarte<br>mit geblämmter Baiserhaube<br>Cassis-Sauce, Obstbouquet<br>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><br>VDP GUTSWEIN, trocken<br>Weingut Schloss Proschwitz<br>Prinz zur Lippe<br>Zadel, Sachsen                          | 15,90 €    | 49,00 €<br>Alk. 11,5% vol. |
| Nr. 30                    | <b>2020er Geheimrat &gt;J&lt;</b><br>Riesling Spätlese, trocken<br>Weingüter Geheimrat J. Wegeler<br>Oestrich-Winkel, Rheingau             | 27,50 €    | 74,50 €<br>Alk. 12,5% vol. |
| Nr. 107                   | <b>2020er Pouilly-Fumé</b><br>De Ladoucette<br>Pouilly-sur-Loire, Loire  | 36,50 €    | 89,00 €<br>Alk. 13,5% vol. |
| <b><u>Rotwein</u></b>     |  |            |                            |
| Nr. 196                   | <b>2019er Maximin Grünhäuser Pinot Noir</b><br>Qualitätswein, trocken<br>Weingut der Familie von Schubert<br>Mertesdorf, Ruwer             | 35,00 €    | 86,50 €<br>Alk. 13,5% vol. |
| Nr. 249                   | <b>2018er Château le Boscq</b><br>Cru Bourgeois Exceptionnel<br>Saint Estèphe, Bordeaux  | 29,50 €    | 78,50 €<br>Alk. 14,5% vol. |
| Nr. 713                   | <b>2017er Brunello di Montalcino</b><br>D.O.C.G.<br>Villa Poggi Salvi<br>Montalcino, Toscana   | 35,00 €    | 86,50 €<br>Alk. 14,5% vol. |
| <b><u>Dessertwein</u></b> |  |            |                            |
| Nr. 901                   | <b>2019/2020er Maximin Grünhäuser Herrenberg</b><br>Riesling Auslese Große Lage<br>C. von Schubert'sche Schlosskellerei<br>Grünhaus, Mosel | 34,50 €    | 86,00 €<br>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<br>Rübchencarpaccio, Salatbouquet mit Vanilledressing<br>Brot und Butter<br>*** | 14,50 €        |
| Steinpilzcrèmesuppe mit Portweinschaum<br>***  | 11,00 €        |
| Spinat-Quinoa-Bratling<br>auf Kürbisgemüse und Pilzragout<br>***                                       | 24,00 €        |
| Mascarpone-Gugelhupf<br>Apfel-Ingwer Macaron, Minzpesto<br>Feingebäck                                  | 10,50 €        |
| <b>Preis pro Person</b>  | <b>60,00 €</b> |
| Couvert pro Person   | 2,00 €         |

### Fisch-Alternativen

|  |         |
|--|---------|
| Wolfsbarschfilet<br>Zitronen-Kapernbutter, bunte Kurkumamöhrrchen<br>Tagliatelle | 27,50 € |
| Garnelen-Steinbuttspieß<br>Curry-Kokossauce, grüner Spargel<br>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 ca. 52,00 €  
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)