

## Saisonale Menuvorschläge Januar/Februar 2022

Grünkohl-Satt-Tage 2022  
15,50 € pro Person  
**Save the date: 7. - 11. Februar 2022**

### Menu I

Crèmesuppe von der Schwarzwurzel 10,75 €  
Brot und Butter

\*\*\*

Geschmorte Rinderbäckchen  
Schwarzbierjus  
Rübchenratatouille  
Rauke-Pesto-Drillinge 25,00 €

\*\*\*

Zitronensorbet mit Südfrüchtecarpaccio  
Brownie-Crunch  
griechischer Minzjoghurt 11,00 €  
Feingebäck

**Preis pro Person 46,75 €**  
Couvert 1,00 €

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.

### Unsere Weinempfehlung dazu:

	<b>außer Haus</b>	<b>im Haus</b>
<b><u>Weißwein</u></b>		
Nr. 21 <b>2020er Prinz</b> Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Prinz Hallgarten, Rheingau	8,90 €	34,00 € Alk. 12,0 % vol.
Nr. 54 <b>2020er Villa Neus</b> VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus Ingelheim, Rheinhessen	8,50 €	33,00 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 85 <b>2019er Blanc de Noirs</b> VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	8,00 €	32,00 € Alk. 12,0 % vol.
<b><u>Rotwein</u></b>		
Nr. 648 <b>2018er Heritage 806 Corbières</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre Gérard Bertrand Languedoc	11,25 €	38,50 € Alk. 14,5 % vol.
Nr. 706 <b>2019er Primitivo Quota 29</b> Salento IGT Vini Menhir Salento Minervino di Lecce, Apulien	9,50 €	35,00 € Alk. 14,0 % vol.
Nr. 730 <b>2016er La Fuente, Crianza</b> Cabernet Sauvignon, Tempranillo Nekeas Añorbe, Navarra	7,90 €	32,00 € Alk. 14,0 % vol.
<b><u>Dessertwein</u></b>		
Nr. 804 <b>2019er Schloss Vaux</b> Rosé, Brut Eltville, Rheingau	15,25 €	49,50 € Alk. 12,0 % vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

## Saisonale Menuvorschläge Januar/Februar 2022

### Menu II

Tataki vom Bachsaibling Brunnenkresse-Pesto Panna Cotta von geröstetem Blumenkohl Brot und Butter	17,00 €
***	
Getrübete Pastinakensuppe Spieß von Physalis und geräucherter Entenbrust	11,00 €
***	
Rosa gegarter Kalbstafelspitz Hummerrahmsauce grüner Spargel mit Kohlrabi Kartoffel-Meerrettichpurée	30,00 €
***	
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln Schokoladeneiscreme Zwetschgenröster Feingebäck	11,00 €
<b>Preis pro Person</b> Couvert	<b>69,00 €</b> 1,00 €

### 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	14,90 €	44,50 € Alk. 10,5 % vol.
Nr. 106 <b>2020er Pouilly-Fumé</b> Les Champs de Cri (Vieilles Vignes) Marc Deschamps Pouilly-sur-Loire, Loire	16,00 €	46,50 € Alk. 14,5 % vol.
Nr. 161 <b>2020er Grüner Veltliner vom Urgestein</b> Weingut Türk Stratzing, Kremstal	10,90 €	38,00 € Alk. 12,5 % vol.
<b><u>Rotwein</u></b>		
Nr. 192 <b>2019er Verrenberg</b> Lemberger VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	9,25 €	34,50 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 580 <b>2016er Château de la Grenière</b>	11,75 €	39,75 €
Nr. 581 <b>Lussac-St. Émilion</b> Bordeaux	<b>Magnum</b> 27,00 €	78,00 € Alk. 14,0 % vol.
Nr. 661 <b>2019er Fleurie</b> >>Granits Roses<< Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	12,50 €	40,50 € Alk. 13,0 % 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</b> 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](http://www.gastronomie-puetter.de)

## Saisonale Menuvorschläge Januar/Februar 2022

### Menu III

Krustentierkrokette auf marinierter Gurke Cocktailsauce, Grapefruitkaviar Brot und Butter ***	16,50 €
Rauchaalensenz mit Backpflaume und Gemüsejulienne ***	halbe Tasse 6,25 € (ganze Tasse 11,00 €)
Zimt-Saté vom Hirsch Curry-Kokos-Spitzkohl Kronsbeerenchutney, Kropoek ***	19,75 €
Kumquatsorbet mit Gin und Rosmarin ***	7,25 €
Perlhuhnsupremé Röstpilzejus Estragontrauben, Rote Bete Risotto ***	Menuportion 23,00 € (ganze Portion 26,50 €)
Gebackener Mini-Camembert Walnussröstbrot und Rotwein-Quitte ***	11,00 €
Orangen-Schokoladen-Mousse Vanilleschaum mit Früchten Haselnusshippe Feingebäck	11,00 €
<b>Preis pro Person</b> Couvert	<b>94,75 €</b> 1,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<b><u>Weißwein</u></b>		
Nr. 30 <b>2019er Geheimrat &gt;J&lt;</b> Riesling Spätlese, trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler Oestrich-Winkel, Rheingau	26,00 €	66,00 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 105 <b>2019er Sancerre &gt;&gt;Comte Lafond&lt;&lt;</b> De Ladoucette Pouilly-sur-Loire, Loire	32,00 €	75,50 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 142 <b>2020er Gavi dei Gavi D.O.C.G.</b> La Scolca Rovereto Superiore di Gavi Gavi, Piemonte	26,75 €	67,00 € Alk. 12,0 % vol.
<b><u>Rotwein</u></b>		
Nr. 198 <b>2016er Verrenberger Verrenberg</b> Spätburgunder GG, VDP.GROSSE LAGE, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	35,50 €	79,75 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 676 <b>2016er Beaune</b> 1er Cru >>Le Clos des Mouches<< François Gaunoux Beaune, Côte de Beaune	46,00 €	95,00 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 724 <b>2017er Sassicaia</b> Tenuta San Guido Marchesi Inzisa della Rocchetta Bolgheri, Toscana	199,00 €	274,00 € Alk. 14,0 % vol.
<b><u>Dessertwein</u></b>		
Nr. 980 <b>2018er Eiswein vom Grünen Veltliner</b> Weingut Türk Stratzing, Kremstal	<b>1/2 Flasche 24,00 €</b>	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](http://www.gastronomie-puetter.de)

## Saisonale Menuvorschläge Januar/Februar 2022

### Spezialitäten

Hamburger Grünkohlessen  
mit Kasseler, Kochwurst und Speck  
karamellierte Kartoffeln 19,75 €

Pochierter Steinbeißer  
Krustentiersauce  
Zucchini-Oliven-Gemüse  
Kräutercouscous 28,00 €

Winterkabeljaufilet  
Beurre blanc  
Steckrübenpurée mit gerösteten Mandeln  
Petersilienkrapfen 29,00 €

### **Vegetarische / Vegane Speisen**

Gemüse-Maultaschen  
Kräuter-Kefirsauce  
gegrilltes Auberginenpurée  
Pastinakenchips 20,00 €

Gnocchi in Sellerie-Trüffelcrème  
Brokkoliröschen  
tournierte Zuckermöhren 22,50 €

*Sie sind ein Weinliebhaber?  
Dann dürfen Sie unsere **Weinmesse 2022** nicht verpassen!  
Save the Date!*

*Am Samstag den 9. April 2022, können Sie ab mittags nicht  
nur den Blick auf die Außenalster genießen, sondern auch unsere  
Winzer persönlich kennenlernen und dabei die angebotene 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 8. und 9. April 2022 laden wir Sie herzlich ein,  
ein besonderes Menu mit korrespondierenden Weinen zu genießen.  
Die Winzer werden anwesend sein und präsentieren Ihre Weine.*

*(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)