

Weihnachten 2017

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 18. bis 23. Dezember

Fisch-Vorspeisen

Zander-Salm-Terrine „Gärtnerin“
 Steinbutt-Terrine mit Hummer und Safran
 Petit four vom kanadischen Wildlachs und Forellentatar
 Tatar vom geräucherten Thunfisch auf Erbsen-Wasabi-Creme
 Japanische Röllchen vom geräucherten Heilbutt und Garnele
 Asiatischer Möhren-Mango-Salat mit gebratenem Riesengarnelen-Spieß
 Gebackener Salm mit Fenchel-Orange im Räucherlachsmantel
 Hummer-Cocktail mit Ananas (in Portionsschalen)
 Lachs-Pfifferling-Törtchen (zum Erwärmen)
 King Prawns (vorgekocht, Seawater-Qualität)
 Langustenschwänze aus der Karibik (vorgekocht und halbiert)
 Hummer (nur auf Vorbestellung bis 15. Dezember)
 Matjesfilets, Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
 Wildlachs aus Kanada,
 Räucherlachs, gebeizter Lachs und Räucherlachsfilet aus Schottland
dazu empfehlen wir die folgenden Saucen:
 Schwedische Senf-Sauce, Sahne-Meerrettich
 Dill-Sauce, Cocktail-Sauce, Kräutersauce, Kräuterbutter,



Salate vom Fisch

Garnelen natur
 Buntes Lachstatar
 Nord-Süd-Cocktail
 Büsumer Krabben natur
 Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel
 Thailändischer Flusskrebs-Salat
 Roter Heringssalat
 Helgoländer Heringsstip
 Heringsfilet „Hausfrauen Art“



Pasteten und kalte Vorspeisen

Wild-Pastete mit Hasenfilet
 Gänseleber-Terrine mit Trüffel
 Gänseleber-Terrine mit Portwein
 Entenleber-Terrine mit grünem Pfeffer
 Kalbfleisch-Pastete mit Gänseleberkern
 Mousse von der Gänseleber mit Feigen-Coulis
 Kalbstafelspitz-Gemüse-Sülzchen mit Apfel-Meerrettich-Stern
 Enten-Pastetchen mit Backobst und Maronen in Preiselbeergelee
 Vitello Tonnato (in Schalen à 6 Scheiben)
 Perlhuhn-Medaillon „exotisch“
 Hirschkalbsrücken-Medaillon mit Sauerkirschen
 Gefüllter Kalbsrücken mit winterlichem Gemüse-Ratatouille
dazu empfehlen wir die folgenden Saucen:
 Sauce Cumberland, Wild-Preiselbeeren, Kräutersauce
 sowie unsere hausgemachte Kräuterbutter und Chutneys

Fleisch- und Gemüse-Salate

Waldorf-Salat
 Eier-Spargel-Salat
 Artischockenherzen
 Hubertus-Salat
 Vegetarischer Linsen-Salat
 Rote Beete-Orangen-Salat
 Tessiner Garten-Salat
 Kartoffel-Salat mit Pfifferlingen
 Spreewälder Kartoffel-Salat
 Penne-Gemüse-Salat
 Indischer Geflügel-Salat
 Geflügel-Salat „Wiener Art“
 Geflügel-Salat à l'Orange
 Polnischer Salat
 Steirischer Tafelspitz-Salat
 Westfälischer Rindfleisch-Salat

Suppen

*Passiertes Kartoffel-Rahmsüppchen
mit gebratenen Pfifferlingen*

Hummer-Champagner-Rahmsüppchen

Zwischen- und Hauptgerichte

*Filet vom Loup de Mer mit Wurzelgemüsekruste
auf Riesling-Kaviar-Sauce*

Entenbrust mit Haselnuss-Soufflé an Wild-Preiselbeer-Sauce

Beilagen

Apfel-Rotkohl

Kartoffelgratin oder Spätzle

Dessert

*Lebkuchen-Stracciatella-Mousse * mit Zimtpflaumen*

*Panna-Cotta * mit Orange-Grütze und Kokos-Knusper*

Mousse au Chocolat,

Obstsalat "California"

Rote Grütze, Vanille-Sauce

(nur in Schalen Grösse 2)*

*Sie können sich Ihr Weihnachtsmenü nach eigenen Wünschen
zusammenstellen. Die Fertiggerichte in Aluschalen können Sie
im Backofen (ohne Deckel und mit etwas Alufolie abgedeckt) erwärmen.
Die Erwärmungsdauer im vorgeheizten Backofen beträgt ca. 35 Min bei 150 °C,
im Umluftofen ca. 25 Min bei 180 °C .*

Unsere Öffnungszeiten am 22. und 23. Dezember:

Freitag, den 22. Dezember 9.30 bis 19.00 Uhr
Samstag, den 23. Dezember 8.00 bis 18.00 Uhr

Unsere Weine und Sekt aus der Selection "Hoss an der Oper" aus Rheinhessen

Weissweine

Chardonnay

*Feine Aromen von Melone, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren
oder reifen Äpfeln. In kleinen Barrique-Fässern ausgebaut.*

Am Gaumen wirkt er cremig und gehaltvoll, 0,75 l. Fl. 14,25 €
mit fülliger, feiner Frucht und zartem Vanille-Ton. 6er Karton 78,50 €

Weisser Riesling MDCXXV

*Ein Spitzengewächs aus bester Riesling Lage mit einem intensiven Duftstrauß
nach Pfirsich und Aprikose. Sein harmonisches Zusammenspiel
zwischen Fruchtsäure und Fruchtzucker, sowie sein gehaltvoller
und mineralischer Abgang, machen ihn zum idealen Begleiter*

von gebratenem See- und Süßwasserfisch, 0,75 l. Fl. 19,80 €
zu gebratenem Fleisch mit hellen Saucen oder zu Pasteten. 6er Karton 108,90 €

Grauer Burgunder

Intensive, goldgelbe Farbe mit samtiger Fülle und 0,75 l. Fl. 9,50 €
fruchtigem Bouquet. Ideal zu leichten Speisen und zu Fisch. 6er Karton 52,50 €

Rotweine

Spätburgunder MDCXXV

*Ein auf der Feinhefe im Barrique gereifter Spätburgunder
mit einem kräftigen Rubinrot und einem intensiven Duftstrauß
nach Johannisbeeren und zartem Vanilleton.*

*Der Spätburgunder ist ein samtiger, vollmundiger Klassiker
mit geschmeidigem Abgang und passt hervorragend 0,75 l. Fl. 19,80 €*
zu dunklem Fleisch und zu Käse. 6er Karton 108,90 €

Saint Laurent

*Ein dunkelrubin funkelnder Klassiker, mit erdig lebhaftem Duft
und intensivem, fruchtig-saftigem Geschmack nach
Weichselkirsch-Aromen. Dabei verfügt er über einen elegant
samtigen Körper mit spürbarer Tanninpräsenz.*

Passt sehr gut zu Wild- und Bratengerichten, 0,75 l. Fl. 12,90 €
sowie zu kräftigen Pasteten. 6er Karton 70,95 €

Riesling „Selection“ Jahrgangs-Sekt

Hergestellt nach der „Méthode champenoise“.

Herrlich aromatischer Sekt. 0,75 l. Fl. 14,90 €
Elegante, fein nuancierte Frucht. 6er Karton 82,00 €