



Aperitif- und Weinempfehlungen

Liter Preis (€)

„Winterzauber“

Max´ s hausgemachter Bratapfel-Likör
durch Vanille von Mauritius* verfeinert und mit Sekt aufgefüllt
(*direkt auf Mauritius eingekauft)

Glas *8,50*



2017 Weissburgunder „Vom Löss“

VDP Gutswein, trocken

Weingut Franz Keller, Oberbergen/ Kaiserstuhl

0,25 *8,10*

0,75 *24,00*

- ❖ Überzeugt mit feiner Balance und rassiger Frische und besticht durch fruchtige Aromen wie Apfel, Quittenbrioché und Birne sowie einer schönen Länge. Winzer des Jahres 2018 – Gault Millau



2017 Primitivo „Olympus“

Qualitätswein, trocken (Barrique)

Weingut Terre di Chiara, Castellargo/ Provinz Lecce

0,25 *8,70*

0,75 *26,00*

- ❖ Kräftig ausgewogener Primitivo aus Italien: Voluminös, weich, fruchtintensiv mit Hauch von Vanille durch den Barriqueausbau.

Ihr Abendmenü zur Auswahl

~Duett von der Ente~

mit Birnen-Schalotten-Chutney, Portweinglace und Feldsalat

Badische Festtagssuppe

Genießen Sie unsere feinen Salate vom Buffet

In Wintergewürzen pochierter Heilbutt mit Fenchelgemüse
auf Orangen-Couscous

oder

Ragout vom heimischen Hirsch in Wacholderrahmsoße
mit Wirsing und Kartoffelgnocchi

oder

Currycrêpe mit Bambusgemüse gefüllt

Christstollenknödel mit Lebkucheneis
und Glühweinsabayon

oder

Käsedessert

mit Bergkäse vom Schwendehof in Lenzkirch