

Menü für Weihnachtsfeiern



Alle Jahre wieder kommt die schönste und gemütlichste Zeit: **Weihnachten**. Verbringen Sie mit Ihrer Familie, mit Freunden oder mit Mitarbeitern und Kollegen stimmungsvolle und genussvolle Stunden bei uns im Wirtshaus „Zum Fegerer“.

Erleben Sie die einzigartige Atmosphäre und lassen Sie sich von uns mit weihnachtlichen Genüssen verwöhnen.

Bitte wählen Sie aus dem nachstehenden Menü zwei Vorspeisen und drei Hauptgänge zur Wahl aus. Die Preise unter den Hauptspeisen sind die Preise für das jeweils von Ihren Gästen gewählte 3-Gang-Menü.

Nennen Sie uns bitte bis spätestens zwei Werktagen vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl.

Bitte berücksichtigen Sie, dass die von Ihnen mitgeteilte Personenzahl Berechnungsgrundlage ist. Sollten am Veranstaltungstag Personen fehlen, stellen wir den Preis für das von Ihnen ausgesuchte günstigste Menü in Rechnung.

Für eine Weinempfehlung zu Ihrem Menü steht Ihnen der Geschäftsinhaber, Herr Jens Kaiser, sehr gerne zur Verfügung!

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Ihr Team vom Wirtshaus „Zum Fegerer“





Aperitif-Empfehlung

Rieslingsekt mit Zimt und Granatapfel
5,50 €

Matinée Secco, Weingut Reiss Würzburg
4,50 €



Weihnachtsmenü

Vorspeisen

★ Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Kernöl und Croutons

oder

★ Geräucherte Entenbrust mit Balsamico-Linsen
und Quitten-Chutney

oder

★ Feldsalat in Himbeerdressing mit gebratener
Gänseleber und Apfelspalten

oder

★ Hausgebeizte Lachsforelle an Gemüse-Couscous
Sahnemeerrettich und Rucola

Bitte wählen Sie aus den Vorspeisen **zwei** davon zur Wahl aus!

Weihnachtsmenü

Hauptgänge



☆ Kürbis-Risotto mit Gemüse-Strudel
an Spinatsalat und Kräuter-Riesling-Soße
– 29,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

☆ Gänsebraten – aus dem Backofen –
mit einem Schmorapfel, Balsamico-Rotkraut und Klößen
– 38,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

☆ Perlhuhnbrust auf Erbsen-Kartoffel-Püree
Tomatensugo und Romanesco
– 34,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

☆ Wildschweinfilet – rosa gebraten –
mit Nougat-Kirsch-Soße, Rosenkohl
und Haselnuss-Spätzle
– 37,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

☆ Rumpsteak vom Angus Rind mit Zwiebel-Senf-Kruste
Kartoffelgratin und Speckbohnen
– 37,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

☆ Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal
– auf der Haut gebraten –
auf Steinpilz-Risotto und Pesto
– 35,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

Bitte wählen Sie aus den Hauptgängen **drei** davon zur Wahl aus!



Weihnachtsmenü

Dessert



Dessertvariation mit Nougatmousse
Zimt-Crème brûlée, glasierten Heidelbeeren
Erdnuss-Eis und Karamellsoße