

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 Werktage 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 €

Marillen-Spritzer
Rieslingsekt mit Marillenlikör vom Spessarthof aus Aura
5,50 €



Weihnachtsmenü

Vorspeisen

★ Maronen-Crème-Suppe mit Preiselbeer-Sahne-Haube

oder

★ Lachstatar mit Honig-Senf-Soße,
Pumpernickel und Spinatsalat

oder

★ Feldsalat in Apfelmstdressing mit Sesamöl,
Karotte, Birne und Wildschweinschinken

oder

★ Schöllkripper Ziegenkäse mit Feige
und Walnuss-Honig gratiniert an Gemüse-Couscous

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

Weihnachtsmenü

Hauptgänge



★ Kürbis-Walnuss-Ravioli in Trüffel-Kürbis-Rahm
und gehobelem Parmesan
– 30,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

★ Gänsebraten – aus dem Backofen –
mit einem Schmorapfel, Balsamico-Rotkraut und Klöße
– 39,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

★ Gebratene Hähnchenbrust
auf Thai-Safran-Risotto und Basilikumpesto
– 34,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

★ Geschmorte Lammstelze in Rosmarinjus,
Speckbohnen und Kartoffelgratin
– 37,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

★ Rinderfilet vom Angus Rind auf Karotten-Kartoffel-Püree
und Steinpilz-Kräuter-Jus
– 42,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

★ Zanderfilet - auf der Haut gebraten -
mit Zitronenbutter, Blattspinat und Basmatireis
– 37,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

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



Weihnachtsmenü

Dessert



Dessertvariation mit Zimtparfait,
Spekulatius-Tiramisu mit Kirschen
und Glühwein-Zabaione