

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

☆ Petersilienwurzelsuppe
mit Tranchen von der rosa gebratenen Kalbssteakhüfte

oder

☆ Rindercarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan
und Balsamico-Vinaigrette

oder

☆ Feldsalat in Himbeerdressing mit Walnüssen,
Birne und gebratener Gänseleber

oder

☆ Gemüse-Couscous mit gebackenem Schafskäse
und Limetten Sour Cream

oder

☆ Blinis mit geräuchertem Lachs
und zweierlei Dip (Dillsenf & Meerrettichsahne)

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

Weihnachtsmenü

Hauptgänge



★ Steinpilz-Gnocchi mit Spinatsoße,
frittierten Kirschtomaten und gehobeltem 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

★ Schweinelende - am Stück gebraten -
mit Apfel-Maronen-Jus und Kartoffel-Krusteln
- 36,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

★ Wildschweinfilet – rosa gebraten -
auf Tagliatelle, Nougat-Kirschoße und Kaletten
(Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl)
- 42,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

★ Rinderfilet vom Angus Rind
auf getrüffeltem Steinpilz-Kartoffel-Püree,
Kürbisgemüse aus dem Ofen und Sauce béarnaise
- 43,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

oder

★ Lachsfilet vom Grill auf Hummerrahmsoße,
Dillspitzen und Meerrettich-Kartoffel-Gratin
- 38,00 € incl. Vor- und Nachspeise –

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



Weihnachtsmenü

Dessert

☆ Dessertvariation mit
Christstollenparfait, Lebkuchen-Tiramisu
und Rotwein-Zwetschgen mit Zimtsahne