

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 drei 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. Das Dessert ist für alle Gäste gleich.

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**

Zimt | Granatapfel
6,00 €

★ **MATINÉE SECCO**

Weingut Reiss Würzburg
4,50 €

★ **MARILLEN-SPRITZER**

Rieslingsekt | Marillenlikör vom Spessarthof aus Aura
6,00 €



Weihnachtsmenü

Vorspeisen

★ **SUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS**

Tranchen von rosa gebratener Kalbssteakhüfte

★ **KAROTTEN-INGWER-SUPPE** 

Pinienkerne

★ **RINDERCARPACCIO**

Rucola | gehobelter Parmesan | Balsamico-Vinaigrette

★ **FELDSALAT MIT GEBRATENER GÄNSELEBER**

Himbeerdressing | Birne | Walnüsse

★ **FELDSALAT**

Himbeerdressing | Birne | Walnüsse 

★ **GEMÜSE-COUSCOUS**

Gebackener Schafskäse | Limetten Sour Cream

★ **BLINIS MIT GERÄUCHERTEM LACHS**

zweierlei Dip (Dillsenf & Meerrettichsahne)

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

Weihnachtsmenü

Hauptgänge



★ **STEINPILZ-RAVIOLI**

Spinatsoße | frittierte Kirschtomaten | gehobelter Parmesan
- 32,00 € inkl. Vor- und Nachspeise

★ **KARTOFFEL-HASELNUSS-STRUDEL**

Maronensoße | Balsamico-Rotkraut
- 32,00 € inkl. Vor- und Nachspeise



★ **GÄNSEBRATEN – AUS DEM BACKOFEN –**

Schmorapfel | Balsamico-Rotkraut | Klöße
- 41,00 € inkl. Vor- und Nachspeise

★ **SCHWEINELENDE - AM STÜCK GEBRATEN -**

Apfel-Maronen-Jus | Kartoffel-Krusteln
- 38,00 € inkl. Vor- und Nachspeise

★ **WILDSCHWEINFILET – ROSA GEBRATEN -**

Tagliatelle | Nougat-Kirschsoße | Rosenkohl
- 44,00 € inkl. Vor- und Nachspeise

★ **RINDERFILET VOM ANGUS RIND**

getrüffeltes Steinpilz-Kartoffel-Püree |
Kürbisgemüse aus dem Ofen | Sauce béarnaise
- 45,00 € inkl. Vor- und Nachspeise

★ **LACHSFILET VOM GRILL**

Hummerrahmsoße | Dillspitzen | Meerrettich-Kartoffel-Gratin
- 40,00 € inkl. Vor- und Nachspeise

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



Weihnachtsmenü

Dessert



DESSERTVARIATION

Nougatmousse | Lebkuchen-Tiramisu
Rotwein-Zwetschgen | Zimteis