

# 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, das Dessert ist für alle Gäste gleich. Die Preise unter den Hauptspeisen sind die Preise für das jeweils 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 stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung!

**Wir freuen uns darauf, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!**

Ihr Team vom Wirtshaus "Zum Fegerer"





# Aperitif-Empfehlung

★ **RIESLINGSEKT**

Zimt | Granatapfel  
6,50 €

★ **MATINÉE SECCO**

Weingut Reiss Würzburg  
4,50 €

★ **MARILLEN-SPRITZER**

Rieslingsekt | Marillenlikör vom Spessarthof aus Aura  
6,50 €



# Weihnachtsmenü

## Vorspeisen



### **SÜSSKARTOFFELSUPPE**

Seranochips



### **MARONENCRÈMESUPPE**

Preiselbeeren | Kräutercroutons



### **ROSA GEBRATENES LAMMFILET**

Quinoa Tricolore | Minzjoghurt



### **ENTENBRUST-CARPACCIO**

Orangen | glasierte Maronen | Himbeerpesto



### **FELDSALAT IN WALNUSS-DRESSING**

Birne | Pinienkerne



### **RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE AUF WILDKRÄUTERSALAT**

Meerrettich-Schnittlauch-Crème

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

# Weihnachtsmenü



## Hauptgänge



### **KARTOFFEL-STEINPILZ-STRUDEL**

Kürbis-Soße | Ofengemüse | Spinat-Rucola-Pesto  
– 35,00 € inkl. Vor- und Nachspeise



### **VEGANES SOJA-GESCHNETZELTES**

Austernpilze | Maronen | Trüffelsoße  
Balsamico-Rotkraut | Gnocchi  
– 35,00 € inkl. Vor- und Nachspeise



### **PERLHUHNBRUST**

Zuckerschoten | Tagliatelle | Portweinsoße  
– 39,00 € inkl. Vor- und Nachspeise



### **GÄNSEBRATEN – AUS DEM BACKOFEN –**

Schmorapfel | Balsamico-Rotkraut | Klöße  
– 45,00 € inkl. Vor- und Nachspeise



### **RUMPSTEAK VOM ANGUS RIND**

Rotweinzwiebeln | Gemüse-Kartoffel-Gratin | Rosmarinjus  
– 44,00 € inkl. Vor- und Nachspeise



### **REHRAGOUT IN LEBKUCHENSOSSE**

Nuss-Spätzle | Rosenkohl | Preiselbeeren  
– 42,00 € inkl. Vor- und Nachspeise



### **DUETT VON SEEHECHT & GARNELEN**

Weißwein-Meerrettich-Soße | glasiertes Gemüse  
getrüffeltes Kartoffelpüree  
– 43,00 € inkl. Vor- und Nachspeise

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



# Weihnachtsmenü

## Dessert



### **DESSERTVARIATION**

Apfel-Crumble mit Marzipan | Spekulatiuscreme  
Kirschen | Zimteis

