

03.12. - 19.12.2021

# Weihnachtsfeiern mit Menü



## JEDER GAST KOMBINIERT SEIN MENÜ ganz individuell nach seinem Geschmack:

### Aperitif:

Sie werden mit einem Glas Winzersekt und einem Überraschungsgruß aus der Küche begrüßt (€ 4,00/p.P.)

### Als Vorspeise servieren wir:

#### Vorspeise 1:

Rieslingsuppe (€ 4,80/p.P.)

- oder -

#### Vorspeise 2:

Grießklößchensuppe mit Gemüsestreifen (€ 4,80/p.P.)

- oder -

#### Vorspeise 3:

Bunter Vorspeisensalat (€ 4,80/p.P.)

### Danach stehen 5 Hauptgänge zur Auswahl:

#### Hauptgang 1:

Premium-Filet Steak vom deutschen Weiderind mit Sauce Béarnaise, Prinzess Bohnen, Spätzle und buntem Gemüse (€ 32,50/p.P.)

- oder -

#### Hauptgang 2:

Gänsekeule mit Kartoffelknödel und Rotkraut (€ 28,90/p.P.)

- oder -

#### Hauptgang 3:

Lachs gebraten mit Butterkartoffeln mit Dillsoße garniert als Beilage servieren wir frisches Gemüse der Saison (€ 28,50/p.P.)

- oder -

#### Hauptgang 4:

Lammkotelett mit Würfelfkartoffeln, Bohnenbukett mit Specksoße (€ 32,50/p.P.)

- oder -

#### Hauptgang 5: [vegetarisch]

Buntes Gemüse überbacken mit Sauce Hollandaise und vegetarischem Schnitzel (€ 14,50/p.P.)

### Den Abschluss bilden zwei leckere Nachspeisen:

#### Nachspeise 1:

Mandarine-Spekulativus-Dessert (€ 5,80/p.P.)

- oder -

#### Nachspeise 2:

Parfait von gebrannten Mandeln (€ 5,20/p.P.)

## Reservierungen:

Telefon 0711-58 16 55 · Mail: [info@rienth-weingut.de](mailto:info@rienth-weingut.de)

