

Herzlich willkommen
im Restaurant „Zur Tränke“

Schön, dass Sie da sind!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein frohes Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ihre Familie Raub
und die Mitarbeiter des Landhaus Biewald.

Unsere Aperitif Empfehlung

„Last Christmas“

Sekt

Riesling & Scheurebe -trocken-

Weingut Königswingert

mit

hausgemachter Rumtopfreduktion

Zitronensaft

Zitrone, Eis

0,1l 9,50 €

Festtagsmenü I

Gebeizter Wildlachs

an Pommery-Senf-Soße, Wildkräutersalat und Topinamburchips

Getrüffeltes Maronensüppchen

Rosa gebratener Kalbsrücken

an Schalottenjus, Landgemüse und Limonen-Kartoffelpüree

oder

Geschmorte Rehkeule aus Witzenhäuser Jagd

an Preiselbeerjus, Landgemüse und knuspriger Polenta

Dessertvariation

Als 3-Gang-Menü

ohne Vorspeise

59,00 €

Als 4-Gang-Menü

69,00 €

*Es war einmal ein Tannelein
mit braunen Kuchenherzlein
und Glitzergold und Äpflein fein
und vielen bunten Kerzlein:
Das war am Weihnachtsfest so grün,
als fing es eben an zu blühn.*

Festtagsmenü II

Carpaccio von roter Beete
mit Avocado-creme und Kräutersalat

Schaumsuppe vom Hummer
mit gebratener Riesengarnele

Gebackener Waldpilzcrêpe
mit Kirschtomatenkompott und Schnittlauchschand

oder

Gebratene Filets von der Dorade Royal
an Safranschaum und Kartoffel-Zucchini-Gemüse

Dessertvariation

Als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise
59,00 €

Als 4-Gang-Menü
69,00 €

*Bäume leuchtend, Bäume blendend,
überall das Süße spendend,
in dem Ganzen sich bewegend,
alt und junges Herz erregend-
solch ein Fest ist uns bescheret,
mancher Gaben Schmuck verehret;
stauend schau`n wir auf und nieder,
hin und her und immer wieder.*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE