

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

Getrübelttes **Maronensüppchen**

Rosa gebratenes **Rinderfilet**
an Schalottenjus, Landgemüse und Limonen-Kartoffelpüree

oder

Hirschkalbskarree
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 **Rote Beete**
mit Avocado-creme und Kräutersalat*

*Schaumsuppe vom **Hummer**
mit gebratener Riesengarnele*

*Gebackener **Waldpilzcrêpe**
mit Kirschtomatenkompott und Schnittlauchschmand*

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