

## Heiligabend 2010

## Menu

### Zum Aperitif

2007er Pinot rosé brut  
Matthias Höfflin  
Bötzingen, Kaiserstuhl  
0,1 l 5,-

luftgetrockneter Bergschinken an Kerbelmousse  
kleiner Feldsalat

Wildconsommé mit getrüffeltem Eierstich

### unsere Weinempfehlung

2007er  
Spätburgunder Tafelwein trocken  
,Rhini'  
Hanspeter Ziereisen

Kaiserstühler Kapaun  
Rote Beete Gemüse  
Kartoffel-Selleriepüree

Efringen-Kirchen, Markgräflerland  
0,75 l 31,-

Glühwein- Gewürzbirne auf Blanc- manger

*Frohe Weihnachten*