

Weihnachten 2012 im Peterle

unsere Aperitifempfehlung: 0,1 l 0,25 l
Hofcuvée brut 2010
badischer Winzersekt, Matthias Höfflin
Bötzingen, Kaiserstuhl
mit Winterapfellikör 4,50

unsere Rotweinempfehlung:
Spätburgunder ‚Prestige‘ QbA trocken
Barrique 2004 -aus der Magnumflasche-
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl 3,50 7,-
ein reifer, sehr samtig weicher und immer noch präsenter Spätburgunder aus einem
hervorragenden Jahr, ausgeschenkt aus der 1,5 l- Flasche: Noten von Schwarzkirsich &
Preiselbeere, etwas Leder, Gewürze und frischer Waldboden, im Abgang durchgängig
präsent, voll am Gaumen, sehr weich im Abgang & mit langem Nachhall... das Alter hat
eben auch seine Reize!

unsere Weissweinempfehlung:
Grauburgunder QbA ‚Von der Mark – Walter‘
Jürgen von der Mark
Bad Bellingen, Markgräflerland 3,20 6,40
Jürgen von der Marks Reben aus der Umstellung auf ökologischen Landbau (sind Bio, aber
noch nicht zertifiziert) ergeben einen sehr intensiven, strohgelben Wein mit viel
Sortenaromatik: ausgeprägte gelbe Früchte mit exotischen Anklängen, weiche Mineralik,
kräftig-frisch am Gaumen und mit dezentem Schmelz und viel Struktur im Abgang

**Wir wünschen all unseren Gästen
ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest
Fam. Müller & das Peterle-Team**

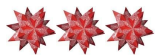
unser Weihnachtsmenu

mit Suppe & Salat

Gänserahmsuppe



badischer Feldsalat mit Granatapfel



geschmorte Gänsebrust mit Dunstapfel
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel 20,50

o d e r

Göschweilemer Rehkeule in Holundersauce
Rosenkohl und hausgemachte Spätzle 21,50

o d e r

Filets von der Lauchringer Lachsforelle
mit Kräutern gebraten 22,-
Buttererbsen & Basmatireis

o d e r

Filets von Rind & Kalb 25,50
Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

o d e r

geräucherte Ochsenzunge in Madeirasauce
Wirsinggemüse und feine Nüdele 18,50



hausgemachter Eisguglhupf mit Glühweinsauce 6,50

o d e r

Creme brulée mit Mangosorbet 6,50