

Heiligabend 2013 im Peterle

*Pastinaken- Panna Cotta mit Kürbiskerngremolata
Wildkräutersalat*

Rahmsuppe vom Kaiserstühler Topinambur

*Ragout vom Wiesentäler Kalb mit heimischen Steinpilzen
in Senfsauce
feine Nüdele und Brokkoli*

*Lebkuchen- Creme brûlée
Honigeis auf Mandarinensalat*

*Unsere Weinempfehlung zum Heilig Abend:
,Jaspis' Grauburgunder Tafelwein trocken 2008
Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland*

*aus über 50-jährigen Reben, spontan vergoren, 18 Monate im Holzfass ausgebaut und unfiltriert abgefüllt, viel Schmelz,
Aprikose & Birne, etwas Vanille, sehr langer, weicher Nachhall, pure kräftig-geschmeidige Eleganz, ganz grobes Kino!*

92 Punkte im Gaubt Millau

0,75 l 39,-

Frohe Weihnachten!