

Weihnachten 2013 im Peterle

Unser Weihnachtsmenu:

32,50 € mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert

28,- € mit Suppe, Hauptgang & Dessert

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit badischem Feldsalat & Walnüssen

Pastinaken- Panna Cotta mit Kürbiskerngremolata & Blattsalaten

Geräucherte Filets von Forelle & Saibling auf roter Beete

Suppen

Kraftbrühe mit Nadeln

Rahmsuppe vom Topinambur

Hauptgerichte

Gänsekeule & Entenbrust aus dem Ofen

Apfelrotkraut & Landbrotknödel

Medaillons vom Wiesentäler Kalbs- & Rinderfilet mit roter Zwiebelmarmelade

Wirsinggemüse & Kartoffelgratin

3,50 € Aufpreis

*in Milch & Honig geschmarte heimische Wildschweinkeule
Rote Beete & hausgemachte Spätzle*

*Unsere Weinempfehlung zum Wildschwein:
2005er Spätburgunder QbA trocken, Barrigue
-aus der Magnumflasche-
Kräftig-samtig, weiche Frucht, Gewürznoten, sehr weich & lang.
Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl
0,1 l 4,20*

*Filets von Zander & Saibling an Safransauce
Wurzelgemüse & feine Nüdele*

*Unsere Weinempfehlung zum Fisch:
2009er Riesling QbA trocken
Birkweiler Kastanienbusch, Taschberg '
Aus einer der besten Lagen der Pfalz, fruchtig-mineralisch & sehr elegant.
Peter Siener, Birkweiler, Pfalz
0,1 l 4,-*

Desserts

Kokos- Panna Cotta mit Eis & Orange

Warmes Törtchen von der Valrhona- Schokolade mit Buttermilcheis

geister Guglhupf auf Glühwein

*Saiger Laible - Bio-Rohmilchkäse Münster Art vom Schwendehof
mit karamellisierten Walnüssen & Trockenfrüchten gefüllt*