

Weihnachten 2014 im Peterle

36,- € mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

34,- € mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

29,50 € mit Suppe, Hauptgang & Dessert

Vorspeisen

Hirschschinken an Schalottenmousse und Feldsalat

Geräucherte Filets von Forelle & Saibling auf roter Beete

Suppen

Gänseconsommé mit Thymianklösschen

Rotkraut-Preiselbeerrahmsuppe

Hauptgerichte

Gänsekeule aus dem Ofen mit Dunstapfel

Apfelbrotkraut & Landbrotknödel

Filets von Rind und Schwein mit heimischen Pfifferlingen

Wurzelgemüse und Gratin

Unsere Weinempfehlung zum Fleisch:

Spätburgunder Rhini 2009

Hanspeter Ziereisen

Efringen-Kirchen, Markgräflerland

0,1 l 5,70

*Sauerbraten von der Hirschkeule
Wirsing & hausgemachte Spätzle*

*Filets von Zander und Lachsforelle auf rote Beete-Fenchelgemüse
Feine Nüdele*

*Unsere Weinempfehlung zum Fisch:
Weissburgunder Wächtelberg 2012*

*Matthias Höfflin
Bötzingen, Kaiserstuhl*

0,1 l 3,80

Desserts

Tonkabohnen- Panna Cotta mit Orangensorbet

Warmer Schokoladen-Rote Beetekuchen im Glas mit Sorbet vom Birnenschaumwein

geeistes Früchtebrot mit Gewürzkirschen

frohe Weihnachten wünschen

Resi & Franz

Matthae, Verena und Tobias

Müller

Falkau, den 25.12.2014