



## Heiligabend im Peterle 2018

Ab 18.00 gemeinsamer Aperitif in der Hotelhalle

### Menu

Kuerbis-Orangenmousse  
Luftgetrockneter Bergschinken & Pfluecksalate

\*\*\*

Topinamburrahmsuppe mit Zimtcroutons

\*\*\*

mit Gewuerzen geschmorte Entenkeule  
Gruenkohl & Quinoa

\*\*\*

Bratapfelsorbet Bergamotte  
Mandeln & Schokolade

unsere Weinempfehlung

Pinot Noir Cantus Avis QbA trocken '14

Falk Hermann, Alt-Vogtsburg, Kaiserstuhl

Vulkangestein, alte Reben, teilweise mit Rappen, 10-tägige Kaltmazeration, 18 Monate Ausbau im Piece:  
Extrakt, Kraft, dunkle Frucht, viel Druck & Würze, tief, vielschichtig, lang

39,-

