

# WEIHNACHTLICHE ANGEBOTE

HOTEL RESTAURANT  
SACHSENROSS



Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einige Möglichkeiten zum Ausrichten Ihrer Weihnachtsfeier vorschlagen.

Selbstverständlich ist alles nach Ihren Wünschen variabel.

Ihr Team vom Hotel Sachsenross

Gans „all you can eat“

geräucherte Gänsebrust

\* \* \*

Gänsebrühe mit Einlage

\* \* \*

Gänsebraten,  
Rotkohl,  
Kartoffelklöße,  
Kroketten,  
Selleriesalat

\* \* \*

Dessertvariation

35,50€

## Unsere Buffets:

### „Weihnachts-Buffer“ 1

Wildrahmsuppe mit Champignonscheiben und Sauerrahm

„serviert zu Beginn“

\* \* \*

Frische Salate der Saison,

Tomate-Mozzarella,

Baguette Auswahl

\* \* \*

Gänsekeulen mit Apfelrotkohl und Calvadossoße

Lachsmedaillons auf Weißweinsauce

geschmorter Wildschweinbraten "Baden-Baden" mit Sollingsteinpilzen,

Rosenkohl

Kartoffelklößen

Kroketten

Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Bratapel mit Vanilleschaum

Amarettinimousse auf Pistazienbisquit

28,90€

### „Weihnachts-Buffer“ 2

Frische Salate der Saison,

Tomate-Mozzarella,

Baguette Auswahl

\* \* \*

Herzhafte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

„serviert zu Beginn“

\* \* \*

Gänsekeulen mit Apfelrotkohl und Calvadossoße

herzhafter Grünkohl mit knackiger Kochwurst, Bauchfleisch, Kasseler,

"Förstertopf", herzhaftes Wildragout mit Waldpilzen,

Preiselbeerapfel,

Rotkohl,

Butterspätzle, Kartoffelklöße

Kroketten, Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Cranberry-Crème,

Bratapel mit Vanilleschaum,

Amarettinimousse auf Pistazienbisquit

27,90€

## „Weihnachts-Buffer“ 3

Duett von der Forelle und dem Lachs,  
Wildlachscarpaccio mit Orangenvinaigrette,  
geräucherte Gänsebrust mit Cranberry-Ragout,  
frische Salate der Saison,  
mit Baguette Auswahl

\* \* \*

Gänsebrühe  
mit Gemüsestreifen und Gänsefleisch  
„serviert zu Beginn“

\* \* \*

Gänsekeulen in Apfel-Mangosaft  
Schweinefilet im Kräutermantel gebraten  
mit Cremechampignons  
und Grilltomate,  
dazu Rotkohl  
buntes Gemüse,  
Kartoffelklöße, Kroketten,  
Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Lebkuchenparfait  
Bratapfel mit Vanilleschaum

39,50€

## „Weihnachts-Buffer“ 4

Frische Salate der Saison  
mit Baguette Auswahl

\* \* \*

Gänsebrühe  
mit Gemüsestreifen und Gänsefleisch  
„serviert“

\* \* \*

Gänsekeulen mit Apfelrotkohl und Calvadossoße,  
Gemüselasagne mit Tomatensauce,  
Lachsmedaillons in WeißweinsöÙe  
dazu Butterreis,  
Kartoffelklöße,  
Kroketten,  
Petersilienkartoffeln,  
Gemüseauswahl

\* \* \*

Bratapfel mit Vanilleschaum,  
Crème Brûlée mit frischen Früchten

26,50€

## Aperitifs...

“Aperol Spritz” mit Aperol, Prosecco, Sodawasser		5,90
“Hugo” mit Holunderblütensirup, Minze und Limette		5,20
„Christmas Martini“ Orangesaft, Cranberrynektar, Grenadine, Vodka und Pfirsich Likör		4,50
<b>Glühwein, Apfelpusch</b> als Empfang auf der Terrasse		3,50
Martini Bianco	5 cl	3,50
Sherry medium dry	5 cl	3,50
Sherry dry	5 cl	3,50
Campari	4 cl	3,50
Campari-Orange		4,00
Kir Royal		4,00
Prosecco 0,1l		3,50
Hausmarke Sekt 0,75l		24,00
Schloss Rheinberg Sekt 0,75l		19,50

# Flaschen-WEINE

## WEISWEIN

2012er Pfalz	<b>Deidesheimer Leinhöhle Riesling VDP I. Lage -trocken-</b> -aus biologischem Anbau- Weingut Georg Siben Erben saftig, knackig klare Frucht, schöne Frische	27,90
2010er Baden	<b>Ihringer Fohrenberg Grauer Burgunder Qualitätswein -trocken-</b> Weingut Karl Karle körperreich, säurearm, rund, schöner Kaiserstühler für viele Gelegenheiten	25,40
2012er Pfalz	<b>Spiegelberg Chardonnay VDP I. Lage -trocken-</b> Weingut K. Fitz-Ritter ausdrucksstarker, vollmundiger Wein aus bester Dürkheimer Lage, herrlich ausgereifter Chardonnay mit Fülle und Eleganz	35,20
2013er Franken	<b>Iphöfer Kalb Silvaner Kabinett -trocken-</b> Weingut Wirsching große Fülle, feinherbe, belebende Säure	31,90
2012er Baden	<b>Burkheimer Feuerberg Grauer Burgunder Spätlese -trocken-</b> Weingut Bercher klare, zartschmelzige Frucht mit nussiger Würze sehr feine Säure, harmonisch, gehaltvoll und lang	43,00
2012er Italien	<b>Gavi di Gavi DOCG.- Villa Sparina</b> mit feinen Apfel- und Kräuterduftnoten sowie einer ausgeglichenen Säurenote, die ihn herrlich lebhaft macht.	39,00

## ROSÉ

2010er Baden	<b>Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein</b> Weingut Karl Karle halbtrocken, milde, harmonische, feine Frucht	21,90€
-----------------	--	--------

## ROTWEIN

2012er Pfalz	<b>Black Print Rotwein Cuveé</b> Weingut Schneider fruchtig, würzig, feine elegante Tannine	39,90
2008/2009er Spanien	<b>Rioja Reserva D.O.</b> Vina Bujanda kräftiger, charaktervoller Rotwein aus dem Herzen der Toskana, die Sangiovesetraube bringt würzige Frucht und viel Körper	36,00
2012er Baden	<b>Ihringer Winkelberg Spätburgunder QbA -trocken-</b> Weingut Karl Karle	25,90
2008er Südafrika	<b>Hawequas-Mont du Toit</b> Wine of Origin Paarl Region weiche Struktur, sanfte Tannine, Spitzenwein vom Kap	42,00
2012er Frankreich	<b>Merlot Vin de Pays d'Oc</b> Moulin de Gassac	19,90
2010er Frankreich	<b>Saint Emilion A.C.</b> Bordeaux Abzug J.P. Moueix aus bestem Hausen stammt dieser klassische, feine Bordeaux Reife Merlotfrucht, sanfte Tannine, samtiger Abgang	39,00
2011er Toscana	<b>Rosso di Montalcino</b> Val di Suga kräftiger, charaktervoller Rotwein aus dem Herzen der Toskana die Sangiovesetraube bringt würzige Frucht und viel Körper	42,00
2009er Frankreich	<b>Château Chasse Spleen</b> Cru Bourgeois exceptionnel Moulis berühmtes Gewächs aus dem Herzen des Médoc, eine der besten Gegenden der Bordelais Carbarnet und Merlot ergänzen sich mit Frucht und Kraft	69,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung.