



EMPFEHLUNGEN

»Weihnachtszauber« Riesling Sekt brut, mit Mango, Cassis & Aperol 6,9

Glas Riesling Sekt 2017er -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung, brut 0,1l 6,5



Campari klassisch mit Soda oder Orange 5,2

Aperol klassisch mit Soda oder Orange 6,2

Hendrick's Gin 44% mit Thomas Henry Indian Tonic Water

Ungewöhnliche Ginrezeptur mit Rose & Gurke. Serviert mit Gurkenscheibe 11,-

»Neu« **Matini-Wermut - Cuciello Bianco** Sanft und Süß mit köstlicher Balance von reifen

Sommerfrüchten, Vanille und angenehmer Bitternote, serviert auf Eis» 5,2

Aperol Spritz 7,9

Sherry 5cl trocken oder medium 4,9

Portwein 5 cl Ruby 4,9

Martini 5cl Bianco 4,9

ALKOHOLFREIE APERITIFS



Wilhelmina Traubensecco

100% Direktsaft aus Weißburgunder- & Cabernet Dorio-Trauben. Elegante Perlage, milde Säure, frische Aromenoten von kleiner Birne, Papaya und getrockneten Aprikosen 0,1l 5,5

Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

Prisecco „Bio-Rosenzauber“

Apfel | Rose | Minze

Geschmacklich fruchtig leicht nach Himbeere und Brombeere mit einem frischen Süße-Säure-Spiel, die Gartenminze und die Gewürze bilden den langen, fruchtig-duftigen Nachhall 0,1l 6,-

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad

Vorschau
Unsere Weihnachtsmenüs 2023
1. & 2. Weihnachtstag geöffnet

Klare Steinpilzsuppe mit Pfannkuchenroulade

Ente

Zart rosa gebratene Entenbrust
Cranberrysauce | Rosenkohl | Sesamspätzle 58,-

Birkenhofs Dessertvariation

Hausgemachtes Weißes Kaffee-Eis | Kirschragout
Grand Marnier Mousse

Klare Steinpilzsuppe mit Pfannkuchenroulade

Vegetarisch

Gebackene Risottobällchen auf Blattspinat | Kräutersauce
Gemüse garnitur 43,-

Birkenhofs Dessertvariation

Hausgemachtes Weißes Kaffee-Eis | Kirschragout
Grand Marnier Mousse

Klare Steinpilzsuppe mit Pfannkuchenroulade

Lachs

Gedünstetes Lachsfilet | Garnele | grüne Nudeln
Kräutersauce | Blattsalat-Balsamicodressing 55,-

Birkenhofs Dessertvariation

Hausgemachtes Weißes Kaffee-Eis | Kirschragout
Grand Marnier Mousse

Kindermenü I

(für Kinder bis einschließlich 12 Jahre)

Kalbsschnitzel

Möhrensalat, Pommes frites

Kinder-Eisbecher

mit Überraschung 25,-

Klare Steinpilzsuppe mit Pfannkuchenroulade

Rinderfilet

Gegrilltes Rinderfilet | Portweinsauce
Dauphine Kartoffel | Gemüse 58,-

Birkenhofs Dessertvariation

Hausgemachtes Weißes Kaffee-Eis | Kirschragout
Grand Marnier Mousse

Gänseschmalz

Genuss für zu Hause oder zum Verschenken
Im Glas zum Mitnehmen

6,50€

Betriebsferien 27. Dezember - 18. Januar 2024

