

WEIHNACHTSMENÜ 2014



LIEBE GÄSTE,

ALS ANREGUNG BIETEN WIR EUCH FÜR DIE WEIHNACHTSFEIERN ZWEI MENÜS ZUR AUSWAHL: MENÜ I IST GEGLIEDERT IN EINE FOLGE AUS VIER VORSPEISEN UND ZWEI PASTAGERICHTE EINER VEGETARISCH ODER MIT FISCH. KEIN HAUPTGANG ABER DESSERT. DAS MENÜ II FÜR DIE, DIE LIEBER EINEN HAPTGERICHT BRAUCHEN.

BITTE ACHTEN SIE DARAUF, DASS WIR FÜR ALLE DAS GLEICHE KOCHEN. HALB FLEISCH HALB FISCH IST NICHT MÖGLICH. EINE ENTSCHEIDUNG IST FÄLLIG.

VEGETARIER UND VEGANER BEKOMMEN IMMER EINE ALTERNATIVE VOR ORT.

MENÜ I

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
- . ZIEGENKÄSE LAUWARM AUF MARINIERTEM LAUCH
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜBSAUER

- . TORTELLONI VEGETARISCH GEFÜLLT IN SALBEI-BUTTER

- . HAUSGEMACHTE CAVATELLI AL RAGÚ ODER FISCHRAGÚ

- . DESSERT GEMISCHT

28 EURO PRO PERSON

MENÜ II

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜBSAUER
- . GRATINIERTE JAKOBSMUSCHEL

- . TORTELLONI VEGETARISCH GEFÜLLT IN SALBEI-BUTTER

- . SCHWERTFISCHRÖLLCHEN PANIERT UND GEGRILLT ALLA MESSINESE MIT GEMÜSE

- ODER

- . WILDSCHWEINGULASCH IN ROTWEIN SÜBSAUER AUF POLENTA

- . DESSERT GEMISCHT

35 EURO PRO PERSON

Weineempfehlungen:

WEIß

GAVI DOC 2013 – KELLEREI LA SMILLA PIEMONT	FLASCHE 23,00 EURO
FIABA (CHARDONNAY-VIOGNIER) – “ GALLASSI EMILIA ROMAGNA	FLASCHE 29,00 EURO
SAUVIGNON DOC 2013 – “ PECORARI FRIAUL	FLASCHE 26,00 EURO

ROT

AGLIANICO TREDICI DOC 2011 – “ DELVULTURE	FLASCHE 24,00 EURO
SAN GIOVESE DOC 2012 – “ BOScareLLI TOSCANA	FLASCHE 26,00 EURO
NERO D’AVOLA DOC 2012 – “ CASTELLUCCIMIANO SIZILIEN	FLASCHE 26,00 EURO

DER GOLDENE HAHN

INH. FELICE CALIOLO . PÜCKLERSTRASSE 20 . 10997 BERLIN . FON 030.618 8098 . INFO@GOLDENERHAHN.DE