



Seabreeze RESTAURANT

Weihnachtsmenü 25. & 26. Dezember 2018

Stader Artisanbrot – Apfelbutter & Schmalz

+++

Salat von Wintergemüse mit Walnußvinaigrette

oder

Velouté von geräuchertem Heilbutt mit Rotkohlroulade & Knusperkartoffel

*2016 Hesslocher Grauburgunder, trocken, Weingut Wernersbach,
Rheinhessen, Deutschland*

+++

Kastaniengnocchi mit Kerbelwurzel, roter Bete & Haselnuß
(zusätzlich mit Gotland-Trüffel: Aufschlag 15 €)

*2014 Sauvignon Blanc Silex, Vignobles Berthier, Coteaux de Giennois,
Loire, Frankreich*

+++

Rehmedaillon aus der Keule geschnitten
mit Gewürzen gebraten, Pfefferjus, Spitzkohl & Pilzen

*2012 Cabernet Riserva, Alois Lageder, Margreid
Südtirol, Italien*

oder

Kalbsfilet mit Kräutern gegart, Champignonsauce,
Lauchpüree & Moorkarotten

*2014 Hohen-Sülzener Spätburgunder Holzfass, trocken, VDP Weingut Battenfeld-Spanier,
Rheinhessen, Deutschland*

+++

Unser Weihnachtsapfel 2018

*2017 Vogelsand Weissburgunder Beerenauslese, Weingut Meiser,
Rheinhessen, Deutschland*

+++

Abschluß

Menü EUR 65,00 pro Person
mit begleitender Weinreise EUR 94,00 pro Person