



weihnachtskarte 25. und 26.12.

vorspeise

gänsekraftbrühe mit kräuterflädle | 6,90

suppe vom hokaidokürbis und frischem ingwer, mit shrimps | 8,90

gebratene jakobsmuscheln mit kürbispüree, quittenkompott | 16,90

"vitello tonato" kalbsrücken, fein aufgeschnitten mit thunfischmayo und kapern | 13,90

tartar vom thunfisch mit koriander creme fraîche und wildkräutersalat | 17,90

hauptspeise

"das beste von der gans" confit von brust und keule in printensauce mit hausgemachtem apfelrotkohl und kartoffelklößen | 26,90

gulasch vom eifler edelwild mit rotweibirne, preisselbeeren und serviettenkloß | 23,90

200 gramm filet vom angus-rind mit prinzessbohnen, kräuterbutter, dazu pomme gratin | 35,90

kabeljauloin auf der haut gebraten an rote bete risotto mit limettenschaum und kaiserschoten | 29,90

tagliarini mit kürbisragout, cashewkernen und babyspinat | 18,90
mit rinderfiletspitzen | 23,90

dessert

vanille crème brûlée | 8,90

mousse von weißer ivore schokolade mit blaubeergelee | 8,90

weihnachtliche dessertauswahl | 10,90

WIPFEN'13K RESTAURANT

das weihnachtsmenü für Heiligabend, den 24.12.

rotweibirne mit roqufort und haselnusspesto

maronencremesüppchen

"das beste von der gans" confit von brust und keule in printensauce
mit hausgemachtem apfelrotkohl und kartoffelklößen

oder

filet vom Skrei auf püree vom hokaidokürbis,
dazu rosenkohl und pastinakenchips

oder

rinderfilet auf portweinjus mit getrüffeltem kartoffelstampf
und glacierten möhrchen

weihnachtliche dessertauswahl

als 3 gang (ohne suppe) menü | 39,90

als 4-gang menü | 49,90

weine des abends rot

barbera d'asti lavigone, piemont, virna, 2013 | 34,90 €

duft von sauerkirschen und kräutern/sanfte tannine/zarte und erfrischende säure
der wein besitzt schmelz und saftigkeit

zweigelt, weinviertel, setzer, 2015 | 33,90 €

dunkle fruchtnoten und eine pfeffrige würze

tempranillo crianza, ribera del duero, martin berdugo, 2014 | 39,90 €

12 monate im barrique gereift/intensiv und komplex in der nase mit aromen von gewürzen
(vanille) und sehr dezente holznoten
rund und komplex im geschmack, mit einer guten struktur und ausgeglichenen tanninen

weine des abends weiss

grauburgunder sonett, heger, baden, q.b.a. 2013 | 33,90 €

duft nach birne mit nussigen anklängen/leichter cremiger schmelz

gavi di gavi, piemont, villa sparina, 2014 | 37,90 €

erfrischender wein aus der cortese-traube/duft junger äpfel
harmonische verbindung von frucht und schmelz.

chenin blanc, western cape, südafrika, springfontain, 2013 | 39,90 €

frisches, leichtes mineralisches, dezent fruchtiges bouquet von weißen pfirsichen, ananas
und holunderblüten, frische eleganz mit viel frucht und von lebhafter säure