

»WEIHNACHTEN ZUM MITNEHMEN«

RÄUCHERFORELLE IM BLÄTTERTEIG

Alblinsensalat

CRÉMANT DE LOIRE »LOUIS« ROSÉ BRUT

Louis de Grénelle – Saumur – Maine-et-Loire - Frankreich

26,00 € / 0,75l

TOPINAMBUR-QUITTENSUPPE

Walnusskrokant / Quittenchips

2020 MUSKATELLER EDITION FOHRENBERG

Weingut Geiger – Stetten – Baden – Deutschland

20,00 € / 0,75l

GEBRATENE GANS – BRUST UND KEULE

Gänsejus / Gewürzrotkohl / Kartoffelklöße / Bratapfel

2019 LEMBERGER »ENDSCHLEIFE«

Weingut Roterfaden – Vaihingen – Württemberg – Deutschland

41,00 € / 0,75l

BROWNIE MIT KÜRBIS UND DUNKLER SCHOKOLADE

Kumquatkompott / Rosmarin-Kardamomsauce

MUSCAT AUSLESE

Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland

28,50 € / 0,375 l

als 4-Gang-Menü	54,00 Euro
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	49,00 Euro
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	46,00 Euro

Alle Gerichte sind hausgemacht und ohne Farbstoffe oder Konservierungsmittel produziert. Je nach Artikel sind diese in Weckgläsern, in Vakuumbeteln oder in nachhaltiger Verpackung abgefüllt und werden gekühlt ausgehändigt. Eine Anleitung zur Fertigstellung ist beigelegt. Weine können Sie zum Außer-Haus-Preis mitbestellen.

Bestellzeiten:
bis Freitag, 16. Dezember 2022 per E-Mail an info@hotel-maier.de

Abholung:
Freitag, 23. Dezember 2022, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Samstag, 24. Dezember 2022, 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr

»GRÜNES WEIHNACHTEN ZUM MITNEHMEN«

WINTERLICHE SALATE

Pastinakenrohkost / Äpfel

CRÉMANT DE LOIRE »LOUIS« ROSÉ BRUT

Louis de Grénelle – Saumur – Maine-et-Loire - Frankreich

26,00 € / 0,75l

TOPINAMBUR-QUITTENSUPPE

Walnusskrokant / Quittenchips

2020 MUSKATELLER EDITION FOHRENBERG

Weingut Geiger – Stetten – Baden – Deutschland

20,00 € / 0,75l

ROTKOHLBÄLLCHEN

Hummus aus Erlenbacher Kichererbsen / Kreuzkümmel / Rotweinreduktion

2019 TROUSSEAU »SINGULIER«

Stéphane Tissot – Montigny-les-Arsures – Jura - Frankreich

43,00 € / 0,75l

BROWNIE MIT KÜRBIS UND DUNKLER SCHOKOLADE

Kumquatkompott / Rosmarin-Kardamomsauce

MUSCAT AUSLESE

Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland

28,50 € / 0,375 l

als 4-Gang-Menü	54,00 Euro
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	49,00 Euro
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	46,00 Euro

Alle Gerichte sind hausgemacht und ohne Farbstoffe oder Konservierungsmittel produziert. Je nach Artikel sind diese in Weckgläsern, in Vakuumbeteln oder in nachhaltiger Verpackung abgefüllt und werden gekühlt ausgehändigt. Eine Anleitung zur Fertigstellung ist beigelegt. Weine können Sie zum Außer-Haus-Preis mitbestellen.

Bestellzeiten:
bis Freitag, 16. Dezember 2022 per E-Mail an info@hotel-maier.de

Abholung:
Freitag, 23. Dezember 2022, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Samstag, 24. Dezember 2022, 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr