

## »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](mailto: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](mailto: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