# Empfehlungen aus der Küche

Vom 04. – 21. Dezember 2025

**Aperitif Empfehlung „Glüh Spritz"** (Su,)

Glühwein, Sekt, Grenadine, Zimt-Sirup, Soda, Eis, Orange 0,25 ltr. 6,90 Euro

**Wein Empfehlung „weiß" Deutschland Rheinhessen** (Su)**, Deutscher Qualitätswein**

2023 Sauvignon Blanc, Weingut E. Maria Gerhardt, trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

**Wein Empfehlung „rot" Venetien-Italien**

2023 Merlot De Stefani/Diesse trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

**Schnaps danach**

Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** oder Alte **Birne** oder Alte **Himbeere** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

**Vorspeise** (Wz, M, Ei, Sul,F)

fränkischer Feldsalat, Balsamico Dressing
Avocado, Granatapfelkerne, Eierecken und Croutons 8,90 Euro

dünne Scheiben von der rosa gebratenen Rinderhüfte mit Sauce Tatar
Kleiner Feldsalat in Balsamico Dressing und Granatapfelkerne 10,90 Euro

**Suppe** (Su, M, Sel, Wz, Ei, F)

pikante Karotten-Kürbis-Kokos-Ingwer-Cremesuppe mit Streifen vom geräucherten Lachs
**oder** Croutons und Kerne, Sauerrahmschaum und Kürbiskern Öl 6,90 Euro

**Aischgründer Karpfenfilet der Woche** (Su, F,M, Ei, Wz, Wa, Ka)

Aischgründer Karpfen Cordon Bleu gefüllt in der Panade gebraten
mit Dijon Senf, Kochschinken aus eigener Metzgerei und Goudakäse gefüllt
dazu lauwarmer Kartoffel-Rote-Bete-Salat und gemischter Salatteller 22,80 Euro

**Fischempfehlung** (Su, F,M, Ei, Wz,Sel)

Kabeljau Loins-Filet (Mittelstück) in kräftiger Senfsoße pochiert
dazu Süßkartoffel-Pastinake-Püree und Fenchel-Blumenkohl-Gemüse 22,50 Euro

**vom Hähnchen** (Wz, Sen, Sel, Sul,M)

Hähnchenbrust unter der Mohn-Sesam-Semmel-Kruste, Marsala Rahmsoße
dazu Rosmarin Kartoffeln und gemischter Salatteller 19,20 Euro

**vom Brasilianischen Rind** (Ei,M, Wz, Sel, Sul)

300 gr. Roastbeef medium gebraten, kräftige Rosmarin Soße,
Knoblauch-Kräuter-Butter, Pflaumen-Whiskey Dip
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Kräuter-Cream und Prinzessbohnen 31,90 Euro

**vom Kalb** (Ei,M, Wz, Sel, Sul)

Wiener Schnitzel aus der Oberschale geschnitten, in der Semmelpanade gebraten, Preiselbeeren
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salatteller 22,50 Euro

**Empfehlung aus unserer Dessertküche** (Su,Ei,M,Ma,Ha)

Mousse vom Lebkuchen und dunkler Schokolade
Pflaumen im lauwarmen Glühwein-Gewürz-Fond
selbstgemachtes weiße Lebkuchen Creme-Eis 9,80 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.