



Wein Empfehlung

2021	Maximin Riesling Qualitätswein feinherb von Schubert-Grünhaus, Mosel	0,75	31,00
2015	Barón de Ley Reserva DOCa Rioja, Spanien	0,75	42,50

Weitere Weine, Sekt und Champagner
finden Sie in unsere Weinkarte

Steakhouse Heiligabendmenü

Amuse Bouche
Karamellisierter Ziegenkäse / Geräucherte Entenbrust

* * * *

Rote Bete Carpaccio
Cranberrievinaigrette / Gebackener Seeteufel

* * * *

Gratinierte Auster
Blattspinat / Limonen Hollandaise

* * * *

Medium gebratenes Dry Aged Irish Tomahawk
Portweinjus / Geschmorte Pastinake / Wallnusscrunch
Getrüffeltes Kartoffelmousseline

* * * *

Weißes Mandelmousse / Bratapfelkompott
Eierlikörsabayone / Lebkucheneis

Als 3 Gang Menü	(Ohne Austern)	69,00
Als 4 Gang Menü		78,00

Mineralwasser
 Filterkaffee- & Tee
 Orangen-, Multi- und Apfelsaft
 Glas Riesling Sekt Brut, Wegeler

Inklusive



Wein Empfehlung

2020	Weißburgunder RK Qualitätswein trocken Reichsgraf von Kesselstatt	0,75	31,50
2017	"Edition B" Frühburgunder Qualitätswein trocken Brogsitter, Ahr	0,75	33,00
	Rosé de Saumon Sekt Brogsitter, Ahr	0,10	7,00

Weitere Weine, Sekt und Champagner
 finden Sie in unsere Weinkarte

Weihnachtsbrunch La Saison

Reichhaltiges Frühstücksbuffet
 * * * *

Gebratener Lauch / Hirsesalat
 Kichererbsencreme / Blumenkohl
 Geräucherte Forelle / Meerrettichkartoffel
 Gänsebrust Frenchtoast / Preiselbeeren
 Konfierter Lachs / Lebkuchenmarinade / Orangenmayonnaise
 * * * *

Maronencremesuppe / Thymian
 * * * *

Das Beste von der Gans / Beifußjus
 Kartoffelkloß / Rotkohl / Bratapfel / Maronen
 Souffierte Zander Paupiette / Krustentiersoße
 Jasminreis / Edamame
 Sautierter Pakchoi
 Papardelle / Linsenbolognese
 * * * *

Frische Waffeln / Condiments
 Marzipan Panna Cotta
 Gratiniertes Palatschinken / Zwetschgen
 Nougat-Vollmilchmousse / Kokosgel
 Baumkuchenlasagne / Pistaziencreme
 * * * *

p.P.: 64,00



KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Wein Empfehlung

2018	Niersteiner Auflangen Riesling Spätlese trocken Brogsitter, Rheinhessen	0,75	31,00
2008	Dehesa "La Granja" Tempranillo Barrique Alejandro Fernández, Castilla Y Leon	0,75	33,00

Weitere Weine, Sekt und Champagner
finden Sie in unsere Weinkarte

Weihnachtsmenu La Saison

Amuse Bouche

Karamellisierter Ziegenkäse / Geräucherte Entenbrust

* * * *

Sautierter Hummer & Stubenkükenbrust

Variation von Erbse und Kürbis / Erdnuss - Ingwereich

* * * *

Sellereicappucino / Haselnussespuma / Trüffel

* * * *

Geschmortes Medaillon vom Australischen Rinderfilet

Würziger Zwetschgenröster / Pastinakencreme

Karoffel - Maronen Gratin

* * * *

Birnen Crepinette

Haselnussfudge / Schwarzes Sesameis / Weißes Hagebuttenmousse

Als 3 Gang Menü (Ohne Suppe) 69,00
Als 4 Gang Menü 78,00

Riesling Sekt Brut, Ed. Kranz Parkhotel, Wegeler 0,1 inklusive

Wein Empfehlung

2019 Chardonnay
Qualitätswein trocken
M. Schneider 0,75 34,50

2015 "Maxim" Cabernet Sauvignon
Grand Reserva Barrique
Goedverwacht, Robertson Valley, S.A. 0,75 47,50

Weitere Weine, Sekt und Champagner
finden Sie in unsere Weinkarte



KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Sylvester Menü La Saison

Amuse Bouche

Karamellisierter Mozzarella / Tomatenmarmelade

* * * *

Sautierter Hummer & Stubenkükenbrust

Variation von Erbse und Kürbis / Erdnuss - Ingweireis

* * * *

Sellereicappucino / Haselnussespuma / Trüffel

* * * *

Pochierter Glen Douglas Wildlachs

Apfel & Kohlrabi / Röstfond

* * * *

Zitronen-Dillsorbet / Limettengelée / Champagner

* * * *

Geschmortes Medaillon vom Australischen Rinderfilet

Würziger Zwetschgenröster / Pastinakencreme
Karoffel - Maronen Gratin

* * * *

Birnen Crepinette / Haselnussfudge

Schwarzes Sesameis / Weißes Hagebuttenmousse

Gala Menü

130,00

Riesling Sekt Brut, Ed. Kranz Parkhotel, Wegeler 0,1 inklusive

Wein Empfehlung

2018	Sauvignon Alto Adige DOC Alois Lageder	0,75	35,50
2017	"Enira" Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah St. Graf von Neipperg, Bessa Valley	0,75	37,50

Weitere Weine, Sekt und Champagner
finden Sie in unsere Weinkarte



Sylvester Menü SunSet Bar

Amuse Bouche

Karamellisierter Mozzarella / Tomatenmarmelade

* * * *

Sautierter Hummerbrust & Stubenkükenbrust
Variation von Erbse und Kürbis / Erdnuss - Ingwereich

* * * *

Sellereicappucino / Haselnussespuma / Trüffel

* * * *

Geschmortes Medaillon vom Australischen Rinderfilet
Würziger Zwetschgenröster / Pastinakencreme
Karoffel - Maronen Gratin

* * * *

Birnen Crepinette / Haselnussfudge
Schwarzes Sesameis / Weißes Hagebuttenmousse

Gala Menu 109,00

Musik mit DJ
Sylvester Party ab 23.00 Uhr für alle Gäste im Kranz Parkhotel

Riesling Sekt Brut, Ed. Kranz Parkhotel, Wegeler 0,1 inklusive

Wein Empfehlung

2021 Bourgogne Chardonnay "Deux Roches"
AOC
Collovray & Terrier, Burgund, F 0,75 38,00

2017 Le Volte
Merlot, Sangiovese & Cabernet Sauvignon
Ornellaia, Toscana 0,75 55,00

Weitere Weine, Sekt und Champagner
finden Sie in unsere Weinkarte



KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Sylvester Menü Steakhouse

Amuse Bouche

Karamellisierter Jakobsmuschel / Orange und Langpfeffer

★ ★ ★ ★

"Egg Benedict" auf unsere Art

Sautierter Hummer / Baby Pak Choi / Sojainfusion
Erdnuss-Ingwerreis

★ ★ ★ ★

Gegrillter Island Winterkabeljau

geschmorter Sellerie / Apfel & Korianderinfusion

★ ★ ★ ★

Zitronen-Dillsorbet / Limettengelée / Champagner

★ ★ ★ ★

Medaillon vom Dry Aged Australischen Rinderfilet

Würziger Zwetschgenröster / Pastinakencreme
Karoffel - Trüffel Mousseline

★ ★ ★ ★

Birnen Crepinette / Haselnussfudge

Schwarzes Sesameis / Weißes Hagebuttenmousse

Gala Menü 129,00