



KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★  
SUPERIOR

## Weinbegleitung

### *Champagner*

*Veuve Cliquot Ponsardin - 0,1l Glas*

★ ★ ★

*2022er Chardonnay, trocken*

*Schneider, Pfalz - 0,1l Glas*

★ ★ ★

*2022er Whispering Angel*

*Chateau Esclans, Provence - 0,1l Glas*

★ ★ ★

*2020er Lucente, IGT, Toscana*

*Tenuta Luce - 0,1l Glas*

oder

*2022er Whispering Angel*

*Chateau Esclans, Provence - 0,1l Glas*

oder

*2021er "Ursprung" Rotweincuvee*

*Schneider, Pfalz - 0,1l Glas*

★ ★ ★

*2018er Grahams Port*

*Late Bottled Vintage, 5cl*

*korrespondierende Weine*

*5 Gläser*

*€ 49,90 pro Person*

*4 Gläser*

*39,90 pro Person*

## Festliches Weihnachtsmenü

*Gebratene Gänseleber / Feldsalat*

*Speckstreifen / Kartoffeldressing*

★ ★ ★

*Steinpilzcreme / geröstete Cashewnüsse*

*Kräutercroutons*

★ ★ ★

*Sautierte Jakobsmuscheln / Kürbis-Tagliarini*

*Zitronengras -Safranschaum*

★ ★ ★

*Gänsebraten von Brust und Keule / Jus*

*Rotkohl / Kartoffelklöße / Marzipanapfel*

oder

*Gebratener Steinbeißer / Limettensauce*

*grüner Spargel / Kartoffelpüree*

oder

*Kürbisstrudel / pikante Kräutersauce*

★ ★ ★

*Weihnachtliche Desservariation*

*Lebkuchen Parfait / Gewürzte Orangenscheibe*

*Rotweibirne / Mousse au chocolate*

*Spekulatius Panna Cotta*

*5 Gänge*

*€ 109,90 pro Person*

*4 Gänge*

*ohne Zwischengericht Jakobsmuscheln*

*€ 89,90 pro Person*