

---

Z I P P E L H A U S M E N Ü  
„ W ü r z i g e W e i h n a c h t “  
1.11. – 30.12.2010

---

Zu den Speisen erhalten Sie die angegebenen Weine  
je 0,1l - Mineralwasser und Kaffee  
für 55,00 € pro Person

Cremant de Loire Brut  
mit Marillenaromaten

\*\*\*

Lachs aus der Lebkuchenbeize  
mit kleinem Wildkräutersalat

\*\*\*

2008er Pinot Noir „Blanc de Noir“  
QbA Weingut Karl Franz Kruger, Nahe

\*\*\*

Maronen Suppe  
mit Orangen Sternanischaum

\*\*\*

2009er Battenfeld Spanier  
Riesling trocken, Rheinhessen

\*\*\*

Duett von Dorade und Garnele  
auf lauwarmem Fenchelsalat

\*\*\*

2009er Ursprung  
Markus Schneider, Pfalz QbA  
- aus der Magnumflasche -

\*\*\*

Mit Tannenhonig lackierte  
Barbarie Entenbrust - auf gestovtem Wirsing  
und Walnuss Schupfnudeln

\*\*\*

2005er Würzer Auslese  
Kreuznacher Mönchberg  
Goldene Kammerpreismünze

\*\*\*

Zimtparfait  
mit parfümiertem Zwetschgenröster

Kaffee

Menüpreis ohne Getränke 38,50 Euro  
Unser „All Inclusive“ Angebot von 18.00 – 24.00 Uhr:  
Alle angebotenen Weine, Wasser und Kaffee soviel Sie mögen  
65,00 Euro p. P.