Feine Küche

Winter-Aromen

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

Wir möchten Ihnen mit unseren wechselnden Monatsangeboten, welche von uns behutsam und minutiös zusammengestellt wurden, neue und interessante Geschmackserlebnisse bieten.

ZUM ANFANG

Orangen-Chicorée-Salat 11,50
mit gebeiztem Lachsfilet
Vino Rosado rosé · trocken · Spanien · 0,1l 3,60

ZWISCHENDURCH

Maronen-Süppchen 7,90
mit geräucherter Entenbrust
Pfandturm Dornfelder · halbtrocken · Rheinhessen · 0,1l 3,70

HAUPTSACHE

Geschmorte Barbarie-Entenkeule 21,50
auf Speck-Rosenkohl mit Semmel-Klößen
Meyer-Näkel Spätburgunder · trocken · Ahr · 0,1l 4,80

Braten von der Gänsebrust 23,50
auf Gewürz-Rotkohl mit Mandel-Gnocchis
Cabernet · trocken · Chateaude Chambert · 0,1l 3,70

Gebratenes Zanderfilet 23,50
auf Lebkuchen-Möhren mit Polenta und geschmortem Kopfsalat
Sauvignon Blanc - Riesling · trocken · Rheinhessen · 0,1l 3,80

SÜSSER ABSCHLUSS

Schokoladen-Törtchen 8,50
mit Glühwein-Kirschen und Zimt-Eis
Sherry Brandy · 0,05l 3,60

Alle Inklusivpreise in Euro