

# Wir wünschen Ihnen eine schöne



# Weihnachtszeit



# Suppen

Fischerhuder Hühnersuppe mit ordentlich was drin

Bellmanns Fischsuppe mit Gemüsestreifen, Lachsklößchen und Zanderfilet

# Vorspeisen

Rote Bete-Carpaccio mit Walnuss, Birne und Feldsalat Balsamico Dressing dazu auf der Haut gebratenes Zanderfilet

> Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Olivenöl und Parmesan; an Rucola und Feldsalat

## **Vegetarisch Hauptspeise**

Gebratener Blumenkohl Mit getrockneten Tomaten, Frühlingslauch und Sonnenblumenkerne dazu Bandnudeln

Willkommen in Bellmann's Gasthof Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt



## Hauptspeisen



#### **Fisch**

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat und kleinen, gebratenen Kartoffeln

Schwarzer Heilbutt gebraten auf Champagnerkraut mit Senfsauce und Salzkartoffeln

Fischteller nach "traditioneller" Art von gebratenem Lachs-, Zander- und Schollenfilet mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln; dazu frischer Salat der Saison

#### Fleisch Geflügel

Das Beste von der Gans: Brust und Keule mit Rosmarin, Thymian und Orange gebraten; dazu Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße

Tranchen von der rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust und -Keule geschmort mit Orange, Rosmarin und Thymian; dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße

Saltimbocca vom Damwild (Damwild Schnitzel) mit Schinken und Salbei gebraten; dazu Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Steak vom Rinderfilet "rosa" gebraten mit Rotweinsauce, glaciertem Gemüse und Kartoffelgratin



#### **Dessert**



Rote Grütze nach Art des Hauses mit flüssiger Sahne oder Vanilleeis

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Puderzucker

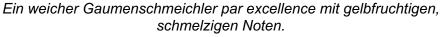
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Zimtpflaumen



#### Unsere Weinempfehlungen:

- auch zu nachfolgendem Menu -





0,2 I € 7,80

Primitivo Alto Bello, Apulien / Italien Ein frischer, süffiger, kirschfruchtiger Spaßmacher 0,2 l € 7,00

Pink St. Laurent 9Tina Pfaffmann, Pfalz

0,2 I € 7,80

Trocken mit süßlichem, schmeichelndem Auftakt. Aromen von Glaskirschen, frischen Erdbeeren und einer Nuance von Ananas – dieser Rosé macht süchtig.

#### Weihnachtsmenu



Carpaccio
Wahlweise vom Rinderfilet oder
Rote Beete -Birne und Zander



\*\*\*\*\*

Cremesuppe von eigenen Maronen mit Honig verfeinert

\*\*\*\*\*

Das Beste von der Gans: Brust und Keule an Rosmarin, Thymian und Orange gebraten; dazu Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße

oder

Entenbrust und -keule mit Orangen geschmort; dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

\*\*\*\*\*

Dessert-Variationen: Lassen Sie sich überraschen