

# Weihnachtskarte 2011

## Vorspeisen:

*winterliche Blattsalate mit Parmesan, Croutons und Pinienkernen*  
5,90 €

\*\*\*

*Hummersalat mit Orangenfilets dazu grüner und weißer Spargel*  
14,50 €

\*\*\*

*Feldsalat in Himbeerdressing mit geräucherter Gänsebrust und Croutons*  
10,50 €

\*\*\*

*gebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit Trüffelhonigglasur  
auf winterlichen Blattsalaten in Ceasarsdressing*  
10,90 €

\*\*\*

*gebratene Jakobsmuschel auf Rosenkohlsalat  
an Kartoffel-Speck-Zwiebeldressing*  
12,50 €

*Diese Vorspeisen können Sie auch gerne als Hauptgang genießen!  
Dafür berechnen wir lediglich einen Aufpreis von 2,50 €.*

**Suppen:**

*Maronenschaumsüppchen mit Zimtcroustons und sautiertem Frühlingslauch*  
5,90 €

\*\*\*

*Kartoffelcappuchino mit Kartoffelchips und Specklöl*  
5,90 €

\*\*\*

*Festtagssuppe (klassisch mit Leberknödel, Flädle, Backerbsen und  
Maultaschen)*  
6,90 €

\*\*\*

*Hummerschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele*  
7,50 €

\*\*\*

*Kerbelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen*  
6,50 €



## Hauptspeisen:

*irisches Rumpsteak unter der Printenkruste an Cognac-Rahmsauce  
dazu Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel*  
18,90 €

\*\*\*

*Schweinefilet in Monschauer Senfsauce mit Kartoffelnudeln  
und Rahmspitzkohl*  
16,90 €

\*\*\*

*Meeresteller mit Seeteufel, Zander und Gambas an Basilikumschaumsauce  
dazu kleine Kartoffeln und frisches Gemüse*  
19,80 €

\*\*\*

*gegrilltes Rinderfilet an Trüffeljus mit Pommes Dauphine  
und feinem Wintergemüse*  
21,50 €

\*\*\*

*Weihnachtsgänsebraten in Orangensauce mit glasierten Maronen,  
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln*  
21,90 €

\*\*\*

*praliniertes Rehrücken an Preiselbeerrahm dazu Mandelbällchen  
und winterliche Gemüseauswahl*  
23,90 €

\*\*\*

*Duett vom Lammfilet und Lammcarree auf Rosmarin-Balsamico Reduktion an  
Ragout von grünem und weißem Spargel dazu Pastinaken-Kartoffelstampf*  
19,50 €

**für unsere Kleinen:**

*Hähnchen-Nuggets*

4,30 €

\*\*\*

*Fischstäbchen*

4,30 €

\*\*\*

*kleines Schweineschnitzel*

5,00 €

*Jedes Gericht erhalten Sie entweder mit Pommes frites,  
Reis, Bandnudeln oder Kartoffeln und Gemüse der Saison.*

*Spätzle mit Bratensauce*

1,90 €

\*\*\*

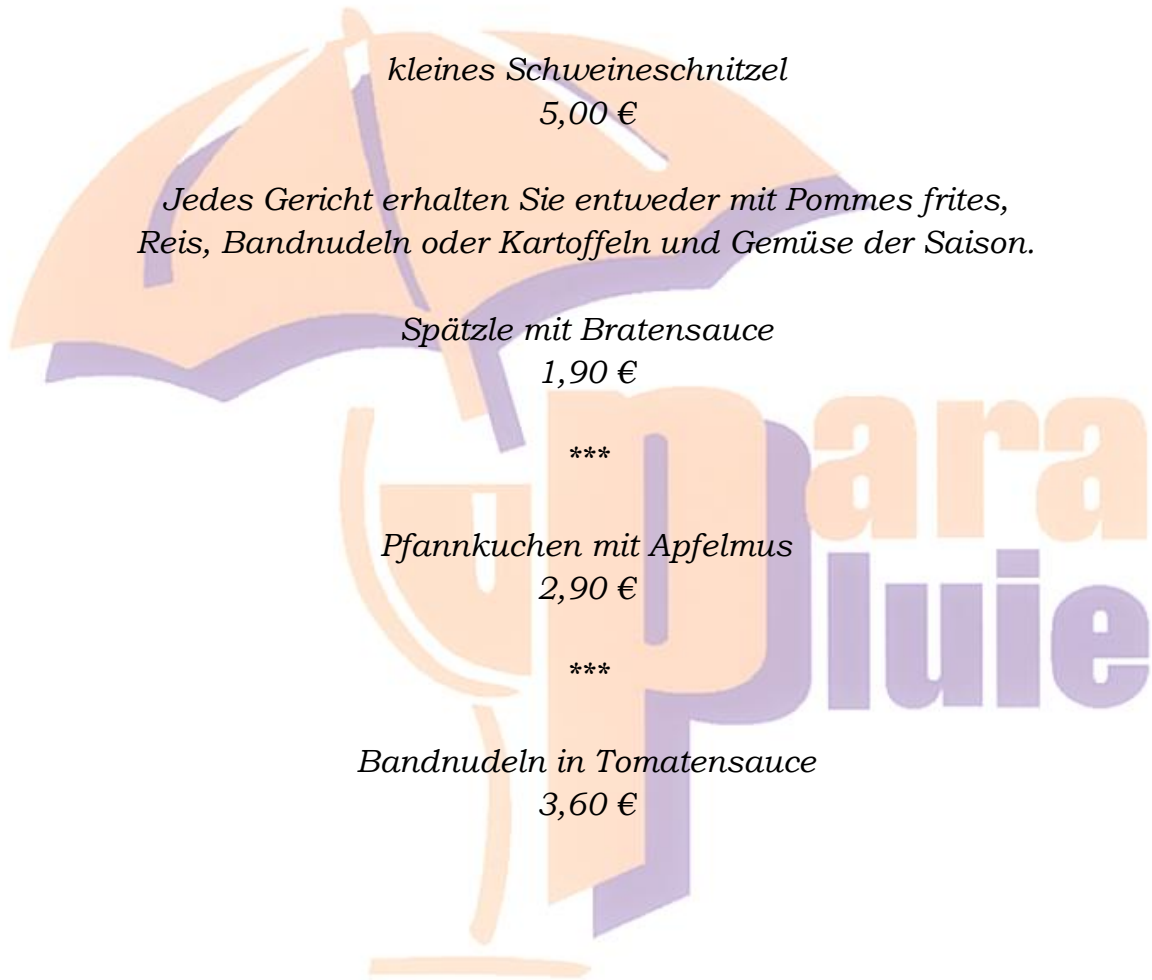
*Pfannkuchen mit Apfelmus*

2,90 €

\*\*\*

*Bandnudeln in Tomatensauce*

3,60 €



**Desserts:**

*Lebkuchen-Quarkknödel in Zimtbröseln mit  
Vanilleschaum und Marzipanparfait*  
7,50 €

\*\*\*

*heißes Schokoladengewürztörtchen mit feinem  
Toffeeparfait und Sesamkrokant*  
6,90 €

\*\*\*

*Orangen-Zimt Creme Brullee unter der Karamelhaube*  
5,90 €

\*\*\*

*weihnachtlicher Dessertteller Parapluie*  
7,90 €

**Sie möchten sich ein Menü zusammenstellen?**

*3-Gang Menü mit Suppe*  
31,50 €

*3-Gang Menü mit Vorspeise*  
35,50 €

*4-Gang Menü mit Vorspeise und Suppe*  
39,50 €

*Das Team des Restaurant Parapluie wünscht Ihnen ein frohes und  
besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2012.*

*Wir würden uns freuen Sie bei unserer Abschiedsparty am 07.01.2012  
begrüßen zu dürfen.*

*Wolfgang Rommel und Team*

**unsere Weinempfehlung:**

**Weißweine:**

Grauburgunder, trocken  
2010

Dr. Heger, Baden

34,00 € / 0,7 Liter Flasche

Gavi, trocken  
2009

Beneti, Italien

25,00 € / 0,75 Liter Flasche

Alsace Pinot Blanc, fruchtig  
2010

Joseph Gattin, Frankreich

23,00 € / 0,75 Liter Flasche

**Rotweine:**

Cote de Beaune Villages, lieblich  
2008

Louis Latour, Burgund

34,00 € / 0,75 Liter Flasche

Spätburgunder, trocken  
2007

Dr. Heger, Baden

34,00 € / 0,75 Liter Flasche

Chateau Fonreud, trocken  
1999

Frankreich

39,50 € / 0,75 Liter Flasche

**Dessertwein:**

*Haut-Roquefort, süß  
2007  
Caddilac, Frankreich  
23,50 € / 0,375 Liter Flasche*

