

# Weihnachtskarte

## Vorspeisen

**Winterlicher Salatteller mit Parmesan, Croutans und Pinienkernen**

**5,80 €**

\*\*\*

**Glasnudel Rotebeetesalat mit Frühlingslauch und Hummer**

**13,80 €**

\*\*\*

**Winterlicher Feldsalat mit Himbeerdressing und geräucherter Gänsebrust**

**10,80 €**

\*\*\*

**Ziegenkäse mit Kürbiskrokant und Apfelpaste**

**10,80 €**

\*\*\*

**Gebratene Jakobsmuschel auf Rosenkohlsalat mit einer Kartoffel-Speck-Zwiebelvinegrette**

**12,50 €**

\*\*\*

**Diese Vorspeisen können Sie gerne auch als Hauptspeise genießen!**

**Dafür berechnen wir lediglich einen Aufpreis von 2,50 €.**

## Suppen – Vorspeisen

**Maronenschaumsuppe mit Zimt-Croutons und sautiertem Frühlingslauch**

**5,90 €**

\*\*\*

**Topinamburcremesuppe mit Topinamburchips und Waldhonig**

**5,90 €**

\*\*\*

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

**5,90 €**

\*\*\*

**Kirbiscremesuppe mit gerösteten Kirbiskernen und Öl**

**5,90 €**

\*\*\*

**Kerbelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen**

**5,90 €**

## **Hauptspeisen**

### **Spezialitäten und Empfehlungen vom Chef**

**Schweinefilet in Monschauer Senfsoße mit Kartoffelnudeln und winterlichem Gemüse**

**16,90€**

**\*\*\***

**Rumpsteak unter Printenkruste in Cognac-Rahmsoße mit Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel**

**17,50 €**

**\*\*\***

**Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln**

**14,90 €**

**\*\*\***

**Doradenfilet auf Blattspinat mit tourierten Kartoffeln, Pinienkernen und Basilikumschaum**

**17,90 €**

**\*\*\***

**Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Rosmarin Reduktion mit Pommes Dauphine und Gemüse der Saison**

**18,00 €**

**\*\*\***

**Rinderfilet im Glühwein pochiert mit Spekulatiusgrießknödel und feinem Wintergemüse**

**18,90 €**

**\*\*\***

**Eifler Hirschkalbsrücken an Portweinjus mit Walnussspätzle und Spitzkohlgemüse**

**19,80 €**

**\*\*\***

**Pralinierter Rehrücken an Preiselbeerrahm mit Pommes Dauphine und Mandelbrokkoli**

**22,50 €**

**\*\*\***

**Lammcaree unter Kräuterkruste in Rosmarinsoße Kartoffelgratin und Gemüse der Saison**

**21,50 €**

**\*\*\***

## Kinder-Speisen

**Chicken-Nuggets**

**4,30 €**

\*\*\*

**Fischstäbchen**

**4,30 €**

\*\*\*

**Kleines Schnitzel**

**5,00 €**

**Alle Speisen entweder mit Pommes Frites, Reis, Bandnudeln oder Kartoffeln.  
Dazu reichen wir einen gemischten Salat oder Gemüse der Saison.**

**Spätzle in Braten-Soße**

**1,90 €**

\*\*\*

**Pfannkuchen mit Apfelmus**

**2,90 €**

\*\*\*

**Bandnudel in Tomaten-Soße**

**3,60 €**

\*\*\*

**Schwäbischer Nudelteller**

**5,00 €**



## Dessert

**An Christstollensouffle napiertes Fruchtsorbet unter Orangenabaione**

**6,90 €**

\*\*\*

**Heisses Gewürz-Schokoladentörtchen mit feinem Toffeeparfait und Sesamkrokant**

**6,90 €**

\*\*\*

**Orangen-Zimt-Creme Brûlet unter Karamelhaube**

**5,90 €**

\*\*\*

**Weihnachtlicher Dessertteller Parapluie**

**7,90 €**

**Sie möchten sich ein Menü zusammen stellen?**

**3 – Gang Menü mit Suppe**

**29,50 €**

\*\*\*

**3 – Gang Menü mit Vorspeise**

**33,50 €**

\*\*\*

**4 – Gang Menü mit Vorspeise & Suppe**

**38,00 €**

**„Wir wünschen unseren Gästen, ob groß oder klein, ein fröhliches & besinnliches  
Weihnachtsfest“**

## **Unsere Wein-Empfehlung**

### **Rotweine**

**Côtes du Rhone  
(trocken, fruchtig & aromatisch)**

**Flasche 28,00 €**

**\*\*\***

**Rheinhessen Regent  
(halbtrocken, 2007)**

**Flasche 18,00 €**

**\*\*\***

**Merlot Piavé  
(halbtrocken, Italien)**

**Flasche 1l. 22,00 €**

**\*\*\***

### **Weisswein**

**Chardonnay del Veneto  
(trocken, Italien)**

**Flasche 1l. 23,00 €**

**\*\*\***

**Grauburgunder, Dr. Heger  
(halbtrocken, leichtes Aroma)**

**Flasche 1l. 26,50 €**

### **Rosé-Wein**

**Weißherbst  
(leichtes Aroma, bekömmlich)**

**Flasche 23,00 €**

**\*\*\***

**Tavel  
(angenehm leicht, leicht blumig)**

**Flasche 25,50 €**



Das

„Restaurant Parapluie“

Wünscht Ihnen, allen Gästen,  
Freunde  
und Ihren Familien

ein  
frohes & besinnliches  
Weihnachtsfest

und  
einen gutes & erfolgreiches  
Jahr  
2009

Wir hoffen, Sie auch im nächsten  
Jahr wieder in unserem  
Restaurant Parapluie  
begrüßen zu dürfen!