

Wein zum Weihnachtsmenü

WEISSBURGUNDER

Emma-Nr. 72

passt zur Maronen- & Kürbissuppe

7,00 €

DORNFELDER ROTWEIN

Emma-Nr. 75

passt zur Roulade

6,90 €

CHARDONNAY

Emma-Nr. 73

passt zum Putenbraten

8,00 €

GOLDBERG RIESLING

Emma-Nr. 62

passt zum Zander

7,00 €

DORNFELDER ROSE

Emma-Nr. 65

passt zum Schokoladen Mousse

7,00 €

GEWÜRZTRAMINER

Emma-Nr. 70

passt zur Mascarpone Creme

7,50 €



Sie und Ihre Familie können sich nicht auf ein
Weihnachtsessen einigen?
Wie wär's wenn jeder sein eigenes Essen genießen
kann?

So wie im Restaurant, nur ganz stressfrei
zuhause!



Suchen Sie sich einfach Ihr Lieblingsgericht aus
dem "Johannes cook it yourself" Angebot aus,
bestellen Sie von 10. – 17. Dezember telefonisch
oder per Mail.

Abholen können Sie ihr Advents- und
Weihnachtsmenü dann immer Samstag bis
Dienstag (letzter Abholungstermin 23.12.)
zwischen 14 und 19 Uhr in der Gutsschänke
Holzmühle, Schwerdstr. 20
in Osthofen.



Tel. 06242 99914

info@gutsschaenke-holzmuehle.de

Zusammengestellt und für sie vorbereitet vom
Team der Gutsschänke Holzmühle!



Oder ab dem 14. Dezember bei
Tante Emma in the Box.

Aber nur solange der Vorrat reicht!



24 Stunden
7 Tage die Woche!
Schwerdstr. 20 in 67574
Osthofen



Advents- & Weihnachtsmenü

JOHANNES
Cook-it-yourself



Zaubere zuhause kulinarische
Highlights. Werde zum
Küchenchef in deiner Küche und
überrasche deine Gäste mit tollen
Kreationen.



Suppen

MARONENCREMESUPPE 5,80 €

Leckere aromatische Maronensuppe verfeinert mit Sahne im 400 ml Glas.

Reicht für 2-3 Personen als Vorspeise.

KÜRBISSUPPE 5,50 €

Fruchtige Suppe mit exotischem Curry und Kokosaroma im 400 ml Glas.

Reicht für 2-3 Personen als Vorspeise.

KARTOFFELSUPPE 4,50 €

Der Klassiker unter den Suppen. Herzhaft und kräftig im 400 ml Glas.

Reicht für 2-3 Personen als Vorspeise.

Zubereitung:

Zuhause einfach erhitzen und mit etwas Sahne, Milch oder Gemüsebrühe verdünnen.

Sauce

DUNKLE SAUCE 4,50 €

Aus Rind- & Schweinefleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Karotten gekochte, mit Gewürzen und Rotwein verfeinerte Grundsauce.

Im 400 ml Glas reicht für 3-4 Personen.



Hauptgänge

RINDERROULADEN 5,50 €

Klassische Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gewürzgurken, Zwiebeln und Senf.

Ca. 150 g pro Portion

PUTENBRATEN 4,50 €

Saftiger Putenbraten mit Kräuter gefüllt und vorgegart.

Ca. 150 g pro Portion

WIRSINGROULADE 6,00 €

Zander- & Lachsfilet im Wirsingblatt eingerollt und vorgedämpft.

Ca. 150 g pro Portion

Beilagen

WALNUSSPÄTZLE 4,50 €

Herzhafte Spätzle mit nussigem Aroma. Vorgegart und mit Gewürzbutter in 150 g Portionen verpackt.

SCHUPFNUDELN 3,50 €

Klassische Schupfnudeln, vorgegart und mit Gewürzbutter in 150 g Portionen verpackt.

KARTOFFELKLÖSSE 2,50 €

Klassische Kartoffelklöße, vorgegart in 2er Beuteln verpackt.

Dessert

SCHOKOLADENMOUSSE 4,50 €

Klassische Mousse aus Zartbitterschokolade im 100 g Glas verpackt.

MASCARPONECREME 4,50 €

Mascarponecreme mit Walnüssen, Marzipan und Bratapfelkompott im 100 g Glas verpackt.

Zubereitung von HAUPTGÄNGEN, BEILAGEN & GEMÜSE

Direkt im Beutel im heißen Wasser erhitzen.



Gemüse

SPECKBOHNEN 3,50 €

Grüne Bohnen mit ausgelassenem Speck. Vorgegart und mit Gewürzbutter in 100g Portionen verpackt. Besonders lecker zur Rinderroulade passt auch zum Putenbraten und zur Wirsingroulade.

WIRSING MIT ORANGE 3,50 €

Wirsing mit Orangenfilet und Orangensaft. Vorgegart und gewürzt in 100 g Portionen verpackt. Besonders lecker zur Wirsingroulade, passt auch zum Putenbraten.