

Wein zum Weihnachtmenu

WEISSBURGUNDER

Emma-Nr. 72

passt zur Maronen- & Kürbissuppe

DORNFELDER ROTWEIN 6.90 €

Emma-Nr. 75

passt zur Roulade

CHARDONNAY

Emma-Nr. 73

passt zum Putenbraten

GOLDBERG RIESLING

Emma-Nr. 62

passt zum Zander

DORNFELDER ROSE

Emma-Nr 65

passt zum Schokoladen Mousse

GEWÜRZTRAMINER 7.50 €

Emma-Nr. 70

passt zur Mascarpone Creme

- Sie und Ihre Familie können sich nicht auf ein Weihnachtessen 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.*



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.

KÜRBIS SUPPE 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

WIRSINGROU LADE 6,00 €

Zander- & Lachsfilet im Wirsingblatt eingerollt und vorgedämpft.

Ca. 150 g pro Portion

Dessert

SCHOKOLADENMOUSSE 4,50 €

Klascche 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.



Beilagen

WALNUSSSPÄTZLE 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.

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.