



Unsere Weihnachtsmenüvorschläge 2023 ab 1. November 2023

Unser Aperitif – Empfehlung:

Canonita de Mallorca – der Lifestyle Aperitif
(Canonita Orangenkör aus Söller /
Thomas Henry Pink Grapefruit /
Orangenscheibe / Frizzante / Eis)
7,50 €

Unser neuer Prosecco Spumante **Franzosi**
vom Gardasee mit heimischen Winterapfel
0,1 l - 6,00 €

Unser Gansmenü

Der kleine Gruß aus der Küche:

Hausmacher Gänseschmalz mit Röstzwiebeln, Meersalz und Brot

Vitaminchen

Bunte Wintersalate mit Granatäpfeln, roter Beete, Orangenfilets und
Olivenöl Croutons (veggie-vegan)
(12,50 €)

Ofenfrisch und knusprig

unsere Gansbrust

mit Orange und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in
feiner Gänse-Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße, Apfel-Blaukraut sowie
kaltgerührte Preiselbeeren
(26,90 €)

Espresso-Spekulatius Panna Cotta

mit Mandarinen-Gel und Blaubeer-Eis
(9,50 €)

Menüpreis pro Person 45,00 €

(in Klammern Einzelpreise)

Nur auf Vorbestellung:

¼ knusprige Gans aus dem Backrohr

im eigenen Saft geschmort, mit 2 Bayreuther Klößen, Selleriesalat,
kalt gerührten Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut

35,00 €

Eine ganze Gans (4000 g Rohgewicht)

für 4-5 Personen, zerteilt auf Platte, im eigenen Saft geschmort, mit
Bayreuther Klößen, Selleriesalat,

kalt gerührten Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut

120,00 € (auch to go)

Abholkarte mit Gänsebrust und ganzer Knusper-Gans an beiden
Weihnachtsfeiertagen

Silvester Gourmetmenü am 31.12.2023

- inklusive Champagner-Aperitif

Beginn 18.30 Uhr

Weihnachtskarte 2023

(für Weihnachtsfeiern bis zum 22.12.2023)

Vorspeisen

Vitaminchen

Bunte Wintersalate mit Granatäpfeln, roter Beete, Orangenfilets und
Olivenöl- Croutons (veggie-vegan)

12,50 €

Tatar vom fränkischen Saibling

Avocadocreame, Mango- Chutney, Zitronengel, Gambero Rosso –

15,90 €

Trüffel-Kartoffelsuppe

gehobelter Wintertrüffel / Selleriestroh /
geräucherte Land-Entenbrust

10,00 €

Hauptgerichte

Zartes Hirschrückenmedaillon

Holunderbeerenjus / Selleriestampf / Mohnrosenkohl /
schwarze Nüsse

29,50 €

Ofenfrisch und Knusprig

– unsere Gansbrust

mit Orange und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner Gänse
Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße, Apfel-Blaukraut
sowie kaltgerührte Preiselbeeren

26,90 €

Surf & Turf Steak

Bestes gegrilltes Roastbeef Black Angus ca. 200 g, pikante
Knoblauchgarnelen, Gratin- Kartoffeln, geräucherte Aioli,
BBQ-Beans

33,00 €

Gebratenes Label Rouge Lachsfilet

Orangen-Pfefferrahmsoße, Tagliatelle Pasta,
Bimi - der wilde Broccoli

29,50 €

Veggie:

Risotto Hokkaido Kürbiscreme

Chili Ofen Kürbis, Burrata aus Apulien, Kürbiskerne, steirisches
Kernöl, Knuspergemüse (vegan ohne Burrata)

24,50 €

Weihnachtsdesserts

Kaiserschmarrn

Parfait vom Kaiserschmarrn, karamellisierter Kaiserschmarrn,
Vinschgauer Apfelsorbet, Gewürz-Marillen-Soße

10,90 €

Espresso-Spekulatius Panna Cotta

mit Mandarinen-Gel und Blaubeer-Eis

9,50 €

Winter-Creme-Brûlée

mit Valhrona-Schokolade, Orange, Zimt sowie hausgemachten
Punsch Sorbet
10,90 €

Abholkarte mit Gänsebrust und ganzer Knusper-Gans an beiden
Weihnachtsfeiertagen

Silvester Gourmetmenü am 31.12.2023

- inklusive Champagner-Aperitif
Beginn 18.30 Uhr

Tel. 0921 7867250 oder e-mail info@doetzers.de

Bitte beachten Sie, dass aufgrund der aktuellen Situation Preisänderungen
möglich sind!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Nichterscheinen bzw. nicht
rechtzeitiger Stornierung eine Stornierungsgebühr (20,00 € pro Person)
verrechnen. Vor allem in der Weihnachtszeit sind die Plätze knapp.
Sogenannte „NO SHOWS“ haben in letzter Zeit stark zugenommen.
Wir bitten um Verständnis für diese Maßnahme.