

Unsere Weihnachts-Feinschmecker-Box



Räucherlachs mit Meerrettich-Dip
Geflügelsalat mit Ananas und Champignons
Pastete mit Cumberland
Gänseleberparfait mit Portweingelee



Seranoschinken mit Honigmelone
rosa gebratenes Roastbeef und Remoulade
Tomate-Mozzarella
„etwas Süßes“

Lebkuchen-Panna cotta mit Gewürzanasanas
Vanillekipferlmousse mit Zimtkirschen

pro Person 17,50 €



Zum Hauptgang

Unseren beliebten Gänsebraten

Genießen Sie Ihre Gans mit Rotkohl, Kartoffelknödel, Soße und Maronen

Die Gänse haben ca. 4 Kilo(Rohgewicht)
und reichen für 2-3 Personen für 60,- €



Die Gänse haben ca. 5 Kilo(Rohgewicht)
und reichen für 4-6 Personen für 79,- €



Bestellen Sie dazu aus unserer Konditorei:

Spekulatius-Käsekuchen

oder

Veganer Bratapfelkuchen



halber Kuchen(6Stück) 17.- €, ganzer Kuchen 12 Stück 30.- €



Unsere Silvester-Box



Das Paket für alle Raclette-Liebhaber.

**Rundum-sorglos Box. Freut Euch auf ein köstliches Raclette.
Die reichhaltige Käseauswahl, die passenden Beilagen und Dips
lassen das Genießer-Herz höher schlagen.**

Raclette-Käse für 2 Personen

400g Schweizer Raclette Natur
100g Raclette mit Pfeffer

100g Raclette mit Knoblauch
100g Raclette mit Chili



Dazu

Oliven & eingelegte Tomaten
Cornichons & sweet Pepper
Silberzwiebeln & geschmorte
Champignons
Frühlingslauch & kleine Maiskolben
Mini-Zucchini & Paprika
Ananas & Feigen
kleine Pellkartoffeln & Baguette

Dips

Curry-Dip, Mango-Chutney, Tomaten-Salsa
Chimichury-Dip, Cocktail-Dip, Knoblauch-Dip

**15,50 €
pro Person**

Das Paket für alle Fondue-Liebhaber.

**Rundum-sorglos Box. Freut Euch auf ein köstliches Fondue.
Die intensive Brühe, Geflügel, Fisch, Fleisch und Meeresfrüchte.
Verschiedene Beilagen und Dips runden das Ganze ab.**

Fondue für 2 Personen

Fleisch & Fisch

150g Entrecote
150g Maishähnchenbrust
150g Winterkabeljau
4 St. Riesengarnelen
4 St. Jacobsmuscheln

Brühe

1L konzentrierter Würzsud (reicht für 3-4L)
Dazu
Mini Pak Choi, Shiitake Pilze
Broccoli, chinesische Eiernudeln
Frühlingslauch, Sojasprossen,
kleine Kartoffeln, Baguette

Dips

grüne Mojosauce, BBQ-Sauce, Cocktailsauce,
Knoblauchdip, Dill-Schmand-Dip,
Mangochutney, Tomaten-Ananas-Salsa

**25,50 €
pro Person**





fine dine **fine dine** **fine dine**
DAS RESTAURANT DER BIERGARTEN VERANSTALTUNG

Liebe Gäste

Bestellung für 1. und 2. Weihnachtsfeiertag
bis spätestens 22. Dezember.

Bestellung für Silvester
bis spätestens 28. Dezember.



Bleiben Sie gesund!

Ihre Familie Güthlein und das gesamte fine dine-Team.

Bestellen unter Tel. 07264 /44 40
Info@finedine-badrappenau.de
www.finedine-badrappenau.de
Fritz-Hagner-Promenade 2
74906 Bad Rappenau

The same procedure as last year James? Wohl eher nicht!
Ein Jahr ohne Galadinner, Silvesterparty und Feuerwerk
auf der Straße, eigentlich kaum vorstellbar
aber doch so wahrscheinlich.

Und daher Kopf hoch und das Beste daraus machen.

Nehmt euch einfach ein Beispiel
an Miss Sophie und James.

Verbringt den Jahreswechsel im kleinen Kreis und genießt
was ihr habt, anstatt zu vermissen was euch vielleicht
entgeht.