

## Liebe Gäste und Freunde,

*leider ist es uns dieses Jahr nicht möglich, Sie bei uns im Gasthof verwöhnen zu dürfen,  
daher bieten wir Ihnen unsere Festtagstüte für zu Hause an.*

### Unsere Weihnachtstüte (gilt vom 24.12.-27.12.)

*können Sie sich ganz nach Ihren Wünschen selbst zusammenstellen*

*Menüpreis pro Person € 28,50 (3 Gänge)*

*nur Hauptgang € 19,50*

*Vorbestellungen bis Sonntag, den 20.12.*

*Abholung jeweils von 10:00- 11:30*

### Unsere Silvestertüte für € 40,00 pro Person

*nur Hauptgang € 25,00*

*Vorbestellungen bis Sonntag, den 27.12.*

*Abholung am 31.12. von 13:00-16:00 Uhr*

### Wie funktioniert das ganze?

- *Sie bestellen Ihre Festtagstüte telefonisch oder per e-mail*
- *Wir kochen und bereiten Ihre Festtagstüte so vor, dass Sie alles zu Hause mit einer Anleitung nur erwärmen und entsprechend anrichten*
- *Ganz leicht, garantiert!*
- *Telefon: 07822-865916 **Oder:** [info@loewen-kappel.de](mailto:info@loewen-kappel.de)*

*Wir bedanken uns jetzt schon für Ihre Bestellung und wünschen Ihnen und Ihrer Familie  
frohe Festtage und ein gesundes und glückliches neues Jahr 2021! Bleiben Sie gesund! Ihre  
Familie Peuckert*

## Weihnachtstüte

### Vorspeisen / Suppen

Feldsalat | Kartoffeldressing | Kracherle | Speck

oder:

hausgeräucherter Vorspeisenteller;

Räucherfisch | Wildschinken | Pumpernickel | Apfel-Meerrettich | Preiselbeeren

oder:

Rote-Bete-Suppe

### Hauptgerichte

Schweinemedallions | Speckmantel | Cognacrahmsauce | Marktgemüse | Knöpfele

oder:

Wildragout | Preiselbeerapfel | Rotkraut | Knöpfele

oder:

Lachs-Zander-Roulade | Flusskrebssauce | Wurzelgemüse | Tagliatelle

oder:

Steinpilzravioli | Rahmkohlrabi | Kräutersauce

### Dessert

Spekulatiuscreme | Amarenakirschen

oder:

Mangotiramisu

oder:

Wintereisbecher | 2 Kugeln | Orangen | Schokolade

oder:

Gineis | Quitte | Gewürz-Orange

## Silvestertüte

*Aperitif*

\*\*\*\*\*

*Gruß von der Küche*

*Wildschwein-Apfel-Schmalz | selbstgebackenes Brot*

\*\*\*\*

*E Wengeli vu dem un Sellem;*

*Krabbensalat | Räucherlachs | Ziegenkäse | Frischkäse | Feldsalat | geräucherte  
Ente | Wildschweinfilet | Preiselbeerdip | Rettichsalat*

\*\*\*\*\*

*Badisches Fischtöpfle;*

*Zander | Hechtklößchen | Grünschalmuscheln | Weißweinsauce |  
Kartoffel-Petersilienbaumkuchen*

*Oder:*

*Rinderbäckchen | Burgundersauce | Kartoffel-Petersilienbaumkuchen*

\*\*\*\*\*

*Seßi Sache;*

*Zerlei Mousse | Schokoladenkuchen | Apfelfrumble | Panna cotta | Himbeergelee*

*Wein Empfehlungen zu Ihrem Menü:*

*0,75L Fl. Grauburgunder Kabinett trocken*

*Winzerkeller Hex von Dasenstein*

*€10,00*

*0,75L Fl. Rose feinherb*

*Winzerkeller Hex von Dasenstein*

*€10,00*

*0,75L Fl. Serenade halbtrocken od. Bassolino trocken*

*(Cabernet Dorsa & Acolon)*

*Oberbergerner Bassgeige*

*€12,00*

*0,75 L Fl. Spätburgunder 2013 "Collection Royal" trocken, Barrique*

*WG Oberkirch*

*€20,00*