

*Herzlich willkommen
im Landgasthof Tobi bei Zinneweber an Weihnachten 2024
am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag*



Menü 1

*Mezzalune mit Kürbis-Amarettini Füllung an Kürbissauce &
Wildkräutersalat*

*Sous-vide gegarter Kalbsrücken
an Holunder-Pfefferjus mit Ratatouille & Pilzstrudel*

Dresdner Quarkkeulchen an Himbeerspiegel mit Zimt-Pflaumen-Parfait

59,90 Euro

Menü 2

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kernöl & Kürbiskernen

*Gänsekeule auf Armagnac-Plaumensauce mit Kartoffelklößen,
Birnenrotkohl & Marsipanbratapfel*

Winterliches Pralinen Parfait mit Würzplausenkompott

57,90 Euro

Menü 3

*gebratene Riesengarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten und feinen
Spaghetti*

*Lachsforellenfilet an Weißwein-Sauce
mit glasierten Zuckerschoten & Kartoffelplätzchen*

„Crumble“ Warmer Plausen-Winterstreusel, & Bratapfeliscreme

Menüpreis 56,90 Euro

Unser Menü für die Kleinen

Fruchtige Tomatencreme mit Mozzarella-Bällchen

Knusprig gebackenes Rotbarbensfilet im Tempura Teig

mit Baby Leaf Rahmspinat und Kartoffelstampf

oder

Schweinefilet im Schinkenmantel mit frischem Brokkoli

an Tagliatelle in Pilzrahmsauce

Schoko-Brownie mit Ganache und Vanilleeis

Menüpreis 29,90 Euro

Unsere Weinempfehlung

Menü 1

Rioja Reserva DOCa Baron de Ley, Rioja (Spanien)

*Feine Vanille-Aromen, Geschmack nach Lakritz und dunklen
Beerenfrüchten.*

Flaschenpreis 49,00

Menü 2 Primitivo

Pietrapura Primitivo Manduria (Italien)

*Intensive fruchtige Noten nach Sauerkirsche und Passis. Der Geschmack
süßlich anmutende Tannine, harmonisch eingebundene Vanillenoten*

Flaschenpreis 39,50

Menü 3

Karl Pfaffmann Chardonnay „Bischofskreuz“

Weingut Karl Pfaffmann (Deutschland), Pfalz-Landau

Goldgelb, vollmundig mit Aromen von reifen Äpfeln und ein wenig Melone

Flaschenpreis 31,50