

ab sofort in unserem
Restaurant

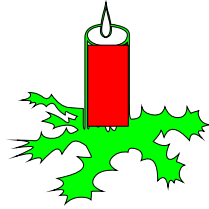
Le Connaisseur

hausgemachte Gänseleberterrine
mit vollreifem Kakisalat,
glasierten Apfelspalten und Brioche
18,00 €

auf unserer Karte finden Sie
Wildgerichte wie z.B.
Wildhasenrücken oder Hirschedelgoulasch



Weihnachten 2011



Menü I

geräucherte Entenbrust
mit Kürbischutney und Salatbouquet

~~~

Sorbet von Prosecco und  
vollreifen Mangos

~~~

Filet vom St.Petersfisch auf
Weißwein-Parmesanrisotto
Kräuterschaumsauce und
glaciertes Gemüse

oder

Schweinefilet mit
Kräuter und Pilzen gefüllt auf
Cognacrahmsauce ,
Bandnudeln und Gemüse

~~~

Bratapfelparfait mit marinierten Mandarinen  
und Nougatsauce

34,00 Euro

# Menü II

Geflügelterrine mit  
Aprikosen und Pilzen  
an leichter Pfeffersauce

~~~

Sorbet von Prosecco
und vollreifen Mangos

~~~

Hirschedelgoulasch mit  
glacierten Maronen  
Orangenrahmwirsing und  
hausgemachten Semmelknödel

~~~

Rumfrüchte mit
weißem Schokoladenparfait

36,50 Euro

Menü III

Seezungenröllchen mit Flußkrebse gefüllt
Forellenkaviar und Salatbouquet

~~~

Sorbet mit Prosecco und  
vollreifen Mangos

~~~

Entenbrust auf Himbeerbalsamico sauce mit
Steckrübengemüse und
Kartoffeln-Austernpilzragout

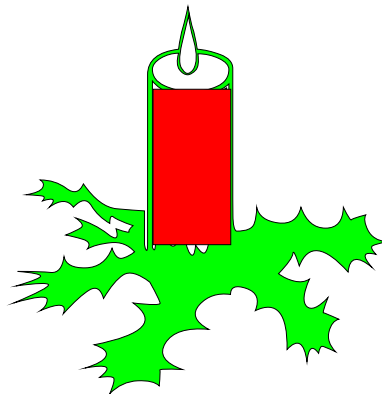
oder

Kalbsrücken auf Steinpilzsauce mit Koriander
Steckrübengemüse und
Kartoffel-Austernpilzragout

~~~

Crème von Williamsbirnen mit  
Spekulaziuseis

43,00 Euro



# Menü Silvester 2011

## Vorspeise- Büffet

verschiedene Blatt und Rohkostsalate  
mit Balsamicodressing  
gratinierte Grünschalmuscheln und  
Garnelenspieß mit Zitronen- Knoblauchdip  
Variation von hausgeräucherten Edelfischen  
mit Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Terrine von der Maispoularde mit  
Aprikosen und Pilzen  
Roastbeefbraten mit Curcuma- Pfeffersauce  
Rucolasalat mit Serranoschinken

Indische Currysuppe  
mit Gemüsestreifen, Geflügel und Reis  
\*\*\*

## Hauptgericht

(wird serviert)

Kalbsfilet im Steinpilzmantel  
auf orientalischer Pfeffersauce auf  
Kartoffel- Apfelragout mit Steckrübenpüree  
und Rosenkohlgemüse

## Dessert- Büffet

Schichtmousse von heller und dunkler Schokolade  
Beerengrütze mit Haselnußeis  
Tirami su, Amarettocreme mit Kirschen,  
Blaubeermuffins  
Käsevariation mit Trauben, Kümmel und Walnüssen  
\*\*\*

der Preis für das Menü beträgt 46,00 €/ Pers.  
Menü incl. Übernachtung 89,00 €/ Pers. im Do. Zi.

**Live Tanzmusik  
mit dem Duo  
PRmusik**

Hotel  
Stadt Homburg





zum **Wirtshaus**  
**Heurigen**  
Schanzstr. 1 - Homburg  
Regionale Spezialitäten  
im Ambiente gepflegter Gastlichkeit

**Silvesterbüffet**  
geöffnet ab 17° Uhr

- Kartoffellauchsuppe mit Lyoner
- Wellfleisch
- Saumagen mit Kraut
- Eisbein mit Kraut
- Leberknödel mit Kraut
- grobe Bauernbratwurst mit Kraut
- Kaiserschmarren
- Vanilleeis mit flamb. Kirschen

18,50 € / Pers.

Tischreservierung unter  
06841-9944834

Hotel Stadt Homburg Evers+ Jann GmbH

**Bliesosphäre**®



zum **Wirtshaus**  
**Heurigen**  
Schanzstr. 1 - Homburg  
Regionale Spezialitäten  
im Ambiente gepflegter Gastlichkeit

**Weihnachten**

24.12 geschlossen  
25. Dez. von 12°-15°  
26. Dez. von 12°-15°

Büffet

- Hausaperitif
- \*
- Rohkostsalate
- \*
- Lauwarme Lachsschnitte mit Dillcreme
- \*
- Wildpastete mit Preiselbeersauce
- \*
- knusprig gebratene Ente
- Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
- \*
- Schweinemedallions in Calvadosrahmsauce
- Spätzle und Buttergemüse
- \*
- Dessert
- \*\*\*
- 28,00 €

Tischreservierung unter  
06841-9944834

Hotel Stadt Homburg Evers+ Jann GmbH

**Bliesosphäre**®