

Anna

Hotel Restaurant



WEIHNACHTSFEIERN IN DER „ANNA“

HOTEL RESTAURANT ANNA
Am Birkenberg 1 | 91625 Schnelldorf
Tel.: 0 79 50 / 8 00 55 - 0 | info@hr-anna.de

*Liebe Gäste,
das Fest der Liebe rückt unaufhaltsam näher.*

Planen Sie eine Weihnachtsfeier für Mitarbeiter, Freunde und Kollegen? Dann sind wir die richtige Adresse für Sie.

Köstliche Weihnachtsmenüs in festlich geschmückten Räumen serviert, machen Winterträume wahr.

Für Ihren Wunschtermin empfehlen wir eine frühzeitige Buchung. Gerne senden wir Ihnen unsere Weihnachtsmenüs zu.

Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein einheitliches Menü aus und lassen Sie uns wissen, ob Vegetarier oder Veganer unter Ihren Gästen sind, damit wir den gewünschten Service gewährleisten können. Vielen Dank.

Wir freuen uns auf Sie, Ihre Wünsche und Anregungen und wünschen Ihnen einen schönen und bunten Herbst.

Bis bald!

Ihr Team vom Hotel Restaurant Anna



APERITIFS

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Glühwein | 0,20 l | 3,70 € |
| Crémant d'Alsace brut AOC Lancelot de Hoen "Médaille d'Or", Cave de Beblenheim, Frankreich <i>ein unverkennbarer, fruchtiger Genuss</i> | 0,10 l | 4,10 € |
| "Anna Cocktail" Waldbeerenpüree, Holunderblütensirup, Muscovado Zucker aufgefüllt mit Sekt <u>oder</u> Wasser | 0,10 l | 6,10 € |
| Hugo with a Twist Holundersirup, Sekt, Tonic Water | 0,10 l | 6,50 € |
| White Chocolate Martini Weiße Schokolade, Sahne, Wodka | 0,10 l | 7,50 € |
| Toppler-Cuvée Gold Sektmanufaktur Albert Hasenstein, Adelshofen, Mittelfranken Einzige reine Sektmanufaktur Mittelfrankens. Sektherstellung nach der Champagnermethode; Handrüttelung! Albert Hasenstein, Adelshofen, Mittelfranken 9 Monate Hefelager. Sehr intensive Frucht am Gaumen, Aromenexplosion, sehr animierend, Bilderbuchaperitif. Traumhafter Pfirsichlikör umgarnt die traditionelle Flaschengärung, veredelt mit 22-karätigem Blattgold. Ausgezeichnet mit 3 Sternen bei der Premium Select Wine Challenge Pro Wein 2014. | 0,75 l | 36,00 € |

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Piemont Barbera DOC San Silvestro trocken, DOC Cantine San Silvestro, Piemont, Italien <i>Kraftvoll und mild mit saftiger Kirschfrucht und herzhafter Würze - der Klassiker aus dem Piemont.</i> | 0,20 l | 3,30 € |
| Little Billabong Cabernet Sauvignon & Shiraz trocken Kingston Estate, Australien <i>Es ist ein Wein mit großer Obst- und Gewürzintensität mit samtene Tanninen, reich an Blaubeeren, Lakritz, Maulbeeren, schwarze Oliven und Gewürze. Ein wahrhaft angenehmer sanfter und einfacher Trinkwein.</i> | 0,20 l | 5,90 € |
| La Capitana Barrel Reserve Cabernet Sauvignon / Merlot trocken Vina La Rosa, Cachapoal, Chile <i>Samtig und vollmundig mit den Noten von Kirschen, Cassis und Beeren im kräftigen Genuss.</i> | 0,75 l | 19,00 € |
| Volkacher Kirchberg Domina trocken, QbA Winzer Sommerach, Franken, Deutschland <i>Aromen von vollreifer schwarzer Kirsche, Sauerkirsche und Brombeere vereinen sich in diesem geschmeidigen, weich schmelzenden Rotwein</i> | 0,75 l | 27,00 € |
| Tauberzeller Hasennestle Johanniter »Muschelkalk« trocken, QbA Stephan & Simone Krämer, Auernhofen, Mittelfranken <i>Johanniter ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte, die sich vor allem unter Biowinzern guten Ruf erworben hat. Die Rebsorte ist eine Kreuzung aus Riesling, Seyve-Villard, Ruländer und Gutedel. Pikant und pfeffrig im Duft, sowie dicht und füllig im Mundgefühl. Frische Quitte und Apfel erinnern an Riesling oder Scheurebe. Dank der spontanen Vergärung ohne Reinzuchtheife und seiner langen Reifezeit im Fass ist er auch mit seiner Würze ein idealer, animierender Essensbegleiter. 12,50 % Vol. Restzucker < 4g/l</i> | 0,75 l | 26,00 € |
| Tauberzeller Hasennestle Silvaner »Muschelkalk« trocken, QbA Stephan & Simone Krämer, Auernhofen, Mittelfranken <i>Ein Wein der trotz niedrigen Alkoholgehalts stoffig und kraftvoll ist. Durch die Spontangärung und die Reife im Fränkischen Eichenfass enorm druckvoll und mineralisch. Fränkisch trocken und vielschichtig im Mund. Überzeugend lang im Abgang. Ein klassischer Silvaner, der vor allem zum Essen viel Spaß macht. 12,00 % Vol. Restzucker < 3g/l</i> | 0,75 l | 34,00 € |
| Umathum Zweigelt trocken, QbA Weingut Umathum, Burgenland, Österreich <i>Intensives Granatrot mit violetter Rand und dunklem Kern, typisches Kirscharoma mit pfeffriger Note in der Nase, am Gaumen würzig, pfeffrig mit Impressionen von roten Früchten, feine Gerbsäure, mild und lang im Abgang</i> | 0,75 l | 41,00 € |

MENÜ 1

Klare Rinderbrühe mit Steinpilz-Ricotta-Ravioli

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust unter der Orangen-Pfefferglasur
an getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffelgratin^(9,12)*

Schokosoufflé und Parfait vom Grand Marnier an mazerierten Orangen⁽¹²⁾

33,80 €



MENÜ 2

*Weihnachtlich gebeizter Lachs und Forellenkaviar
an Gurke und winterlichem Salatbouquet⁽¹²⁾*

*Gebratenes Felchenfilet an Kürbis süß-sauer
und Püree aus Kartoffeln und Pastinaken^(9,12)*

Luftiges Schokoladenmousse an beschwipsten Kirschen⁽¹²⁾

34,20 €

MENÜ 3

*Gänseleber in Salbeibutter und Balsamico gebraten
an Bratapfel-Espuma und Feldsalat dazu Brioche⁽¹²⁾*

*Ofenfrischer knuspriger Gänsebraten an Preiselbeer-Rotkohl
und Kartoffel-Maronenknödel^(9,12)*

*Hausgemachtes Spekulatiusparfait im Baumkuchenmantel
an Rumfrüchten^(9,11,12)*

34,90 €

MENÜ 4

*Gänseleberterrinen im Baumkuchenmantel
an Feldsalat und Waldbeerenessig^(9,12)*

Kürbis-Apfelcremesuppe mit Croûtons⁽⁹⁾

*Geschmorte Hochrippe an Madeirasofße
Gewürz-Rotkohl und gebratenen Semmeltalern^(9,12)*

*Pochierte Glühweinbirne an Glühwein-Sabayon
und hausgemachtem Lebkucheneis*

44,50 €



VEGETARISCHES MENÜ

Winterliche Blattsalate mit Gemüseterrinen⁽¹²⁾

Offene Lasagne mit Wintergemüse und Pilzen an Tomaten-Kräuterrahm⁽⁹⁾

Bayrisch Krenn mit Rumfrüchten⁽¹²⁾

29,50 €



VEGANES MENÜ

Kremesuppe von gerösteten Sellerie mit Walnüssen^(9,12)

*Buntes Ofengemüse und Pilze an gebackenen Kartoffeln,
Grilltomate und Kräutersalsa*

Mango-Kokossorbet mit Früchten⁽¹²⁾

25,90 €



HOTEL RESTAURANT ANNA
Am Birkenberg 1 | 91625 Schnelldorf
Tel.: 0 79 50 / 8 00 55 - 0 | info@hr-anna.de