

*Sie haben bei unseren Weihnachtsmenüs
die Möglichkeit zwischen
3, 4 und 5 Gängen zu wählen,
und sich*

Ihr Menü selbst zusammenstellen.

*Bei einem 3 Gang Menü
können Sie aus dem I Gang wählen,
der II und, III Gang fallen weg.*

*Bei einem 4 Gang Menü
haben Sie die Wahl zwischen Gang I und Gang III
der II Gang fällt weg*

Pro Person

3 Gänge 45 Euro

4 Gänge 55 Euro

5 Gänge 65 Euro

Inhaber: Heinz König

Tel. 089/ 200 62 510

www.hannes-muenchen.de

info@hannes-muenchen.de

Weihnachtsmenüs 2023

Restaurant Hannes

von

*03. Dezember bis 23. Dezember
auf Anfrage mind. 10 Personen.*

*Wir freuen uns Sie zur
Weihnachtszeit mit
unseren Menüs
verwöhnen zu dürfen.
(Nur mit Reservierung und
Menü Absprache.)*



Aperitif

Bratapfel-Gin-Spritz

Glühwein

Kirschli-Zimt-Spritz

Weinempfehlung

Weisswein

Enclos de la Croix Riesling 2019 Bio

Flasche

44,50

Viognier Moulines 2020

39,90

Rotwein

Chateau de Jasson Rouge Victoria 2020
Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

39,00

Prestige Rouge Moulines 2019
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

34,90

Rose

Chateau Pas du Cerf Rose 2019
Grenache, Tibouren

39,90

Les Cigales Moulines 2019
Merlot, Genache Noir

26,90

Gang I

Weisse Beetecremesuppe mit Feigencihip

Gemüse Bouillon

mit Gemüse julienne und Wildhackbällchen

Gang II

Kräuter Bulgur Apfel Tatar
mit Feta und Granatapfelkernen

Wildkräutersalat mit gebratenen Trauben
und Ziegenkäse

Gang III

Wachtelei auf Rinderfilettatar und Parmesanchip

Rote Beete Carpaccio

mit 3 erlei Ziegenfrischkäsebällchen im
Kürbiskern / Sesam / Kräutermantel

Gang IV

Rinderroulade gefüllt mit Edelpilzen
dazu Brezensoufle und Gemüse

Gegrillte Entenbrust

mit Blaukraut und Granbeerieknödel in Zwiebel-Rotweinsauce

Gegrillte Lachsforelle

mit Graupen-Gemüse-Risotto, und Safran Sauce

Spinatknödel - Tomatenknödel

in Trüffelbittersauce mit frischen Parmesan

Gang V

Pistazien-Tiramisu mit Beschwipster Birne

Käse Variation mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben