



Weihnachtsdegustationsmenü 2012 im Starlight-Restaurant, Münsterfeldallee 1, 36041 Fulda, am 1. Dezember 2012 um 19.30 Uhr.

- Sektempfang mit 2006er Fuldaer Frauenberger, extra trocken, Weinhistorischer Konvent Fulda

Weihnachtliches 4-Gang Menü

- Feldsalat mit Kartoffeldressing an Terrine von Hirsch und Süßkartoffeln
 - 2009er Brauneberger Riesling, Kabinett, feinherb, Fritz Haag, Mosel
 - 2007er Bürgergarten, Riesling, Spätlese, fein-fruchtig, Müller-Catoir, Pfalz
- Zucchinicremesuppe mit Scampis
 - 2008er Monrepos, Silvaner, trocken, Qualitätswein, Forschungsanstalt Geisenheim
 - 2003er S Grauburgunder Q.b.A. trocken, Kruger Rumpf, Nahe
- Poularden Brust mit Maronenkruste an Barolo-Soße mit Birne mit Preiselbeeren dazu Broccoli mit Pinienkernen und Kartoffelgratin
 - 2002er Tno Spätburgunder, Blanc de Noir, Spätlese trocken, Rebholz, Pfalz
 - 2009er Michelfelder Himmelberg, Blauer Lemberger, Q.b.A. trocken, Reichsgraf Marquis zu Hoensbroech, Baden/Kraichgau
- Weihnachtlicher Dessertteller
 - Zimtmouse mit Waldbeerensoße,
Nougat Parfait im Bananenkuchenmantel,
Orangen Panna Cotta-Terrine
 - 1999er Johannisberger Klaus, Riesling, Auslese, Prinz von Hessen, Rheingau
 - 2007er Nordheimer Vögelein, Silvaner, Auslese, Glaser Himmelstoß, Franken