



**Sind die Lichter angezündet,
Freude zieht in jeden Raum;
Weihnachtsfreude wird verkündet
unter jedem Lichterbaum.
Leuchte, Licht, mit hellem Schein,
überall, überall soll Freude sein.**

**Süsse Dinge, schöne Gaben
gehen nun von Hand zu Hand.
Jedes Kind soll Freude haben,
jedes Kind in jedem Land.
Leuchte, Licht, mit hellem Schein,
überall, überall soll Freude sein.**

**Sind die Lichter angezündet,
rings ist jeder Raum erhellt;
Weihnachtsfriede wird verkündet,
zieht hinaus in alle Welt.
Leuchte, Licht, mit hellem Schein,
überall, überall soll Friede sein.**

(© Text von Erika Engel)

Ihre Familie Mayer und das Waldhorn-Team



Aperitif

„Balsam“ – Aperitif-Essig vom Weinessiggut Doktorenhof in Venningen (alkoholfrei)	2 cl	3,50 €
Cassis-Sprizz (Crème de Cassis, Sekt, Soda,)		7,50 €
Lillet-Winter-Apfel (Lillet, alkoholfreier Rosé Cider, Apfel)		7,50 €
Negroni ^{h,k} (Martini Rosso, Campari, Gin, Orange)		7,20 €
Hugo ^m (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze) – alternativ mit alkoholfreiem Sekt		6,90 €
Aperol Sprizz ^{c,h,m} (Aperol, Sekt, Soda, Orange)		6,90 €
Prisecco Nr. 23 – Rhabarber, Apfel, Blüten, Manufaktur Jörg Geiger-Schlat (alkoholfrei)	0,1 ltr.	6,00 €

Aktions-Weine offen (alle Weine enthalten Sulfite)

0,1 ltr. 0,2 ltr. 0,75 ltr.

Weiss

Grüner Veltliner, Ried Kreuzkapelle, QbA trocken

Weingut Gebrüder Nittnaus, Burgenland | Österreich

Helles Gelb, komplexes Bouquet nach Kräutern und gelben Früchten, am Gaumen facetten- und finessenreich, attraktive Würze und gebündelte Frucht, schön balanciert, fruchtsüßer Abgang.

5,50 € 7,50 € 21,00 €

Gelber Muskateller Exquisit, QbA trocken

Weingut Gebrüder Nittnaus, Burgenland | Österreich

Helles Strohgelb, intensiv nach Holunder und Limette, mit etwas Luft würzig nach Muskat. Am Gaumen lebendig und zugänglich, schöne Säure mit ausgewogenem Körper. Das Aroma haftet noch lange am Gaumen.

5,50 € 7,50 € 21,00 €

Rot

C.A.L.M.O., Weingut Martin Wassmer | Markgräflerland | Baden

Cuvée Rotwein trocken (Syrah, Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Merlot)

Im Glas purpurfarben mit violetten Reflexen. In der Nase ein würziger Duft mit Anklängen von Brombeere, dunkle Schwarzkirsche und Cassis. Im Geschmack elegante Tannine mit Aromen von Muskatnuss, Gewürznelke, Backpflaumen und Brombeere.

Im Finale eine schöne Länge.

8,00 € 10,00 € 28,00 €

Alle anderen offenen Weine und Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte

Kaffee des Monats

„Sweet Dream“ heißer Espresso, Schokosoße, Zimtsirup und Sahnehaube^{i,8}

3,80 €

Für den festlichen Rahmen servieren wir Ihnen unsere Weihnachtsmenüs (3 – 4 Gänge)
und bitten um Vorbestellung der Speisen bis Sonntag, 15.12.2024
unter Tel. 07071-13330 oder info@mayers-waldhorn.de

Weihnachts-Menü für den 25. und 26. Dezember 2024

Vorspeise

Räucherfisch-Flan im Filoteig
Feldsalat | Granatapfel-Vinaigrette | Rote Beete-Würfel

oder

Kräuter-Gemüse-Polenta-Schnitte | Feldsalat | Pinienkerne | Peperonata

Suppe

Gänsekraftbrühe | Gänsemaultäschle | Gemüsewürfel

oder

Blumenkohlsuppe | Thymian-Orangen-Öl | geröstete Mandeln

Hauptgericht

Weihnachts-Gänsebraten | Apfelrotkohl | Apfel & Preiselbeeren | Semmelknödel

oder

Rehbraten | Wacholderjus | Pilzragout | Birne & Preiselbeeren | Kartoffelkrapfen

oder

Kabeljaufilet | Pimentschaumsoße | konfierte Kirschtomaten | Wirsing-Pastinaken-Püree

oder

Entrecôte | Pilz-Zwiebel-Kruste | Thymian-Jus | Romanesco | Kartoffelkrapfen

oder

Butternut-Lauch-Strudel | Kirsch-Soße | gebratener Rosenkohl (vegt.)

Dessert

Nussknacker-Schnitte | Orangen-Mandel-Biskuit | Nougatmousse | geröstet Nüsse | Orangenragout

oder

Marzipan-Halbgefrorenes | Gewürzkirschen | Schokoladenknusper

4-Gang-Menü 62,00 € (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü 54,00 € (Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

3-Gang-Menü 48,00 € (Suppe/Hauptgang/Dessert)

Für Senioren über 80 Jahren servieren wir auf Wunsch auch 2-Gang-Menüs.
Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben, dann melden Sie sich bitte bei uns.

Änderungen vorbehalten!

Kinderkarte (Kinder bis 12 Jahre)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsewürfel	6,20 €
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	13,00 €
Kürbismaultaschen mit Tomatensoße (vegt.)	13,00 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	7,00 €
Portion Spätzle mit Rahmsoße	7,50 €
Junior-Eisbecher, 2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Schokoladensoße und Sahne	6,80 €
1 Schlemmer-Eiscremekugel nach Wahl	2,80 €



Heiße Köstlichkeiten

Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee ⁱ mit Eierlikör ^{g,e} und Schlagsahne	5,80 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee ⁱ mit Cointreau und Schlagsahne	5,80 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee ⁱ mit Baileys Irish Cream ^e und Schlagsahne	5,80 €
Latte Macchiato „Baileys“, heißer Kaffee ⁱ mit Baileys Irish Cream ^e und Milchschaum	5,80 €
Großer Kaffee „mexikanisch“ heißer Kaffee ⁱ mit Vollmilchschokolade und Milchschaum	5,10 €
Große Schokolade „Florentine“, heiße Vollmilchschokolade, Amaretto, Schlagsahne	5,80 €

Digestif- eine kleine Auswahl unserer Schätze

Williamine von Morand, Schweiz	2cl	4,10 €
Alte Zwetschge a.d. Barrique, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Zibartenbrand (Wildpflaume), Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Haselnussgeist, Vallendar/Mosel 7.2	2cl	4,80 €
Orangengeist, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Quitte, Vallendar/Mosel	2cl	4,10 €
Mirabelle, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,10 €
Kirsch, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,10 €
Himbeere, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,10 €
Haselnusslikör (20%Vol), Vallendar/Mosel	2cl	3,80 €
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte, Italien	2cl	4,80 €
Grappa di Amarone, Marzadro, Italien	2cl	6,50 €

Zusatzstoffe

(a) mit Phosphat (b) mit Geschmacksverstärker (c) mit Farbstoff (d) mit Antioxidationsmittel (e) mit Konservierungsstoff (f) mit Stabilisator (g) mit Emulgator (h) mit Chinin (i) mit Koffein (k) Säuerungsmittel, (m) gewachst