

## Menügenussabende

### 4 Gänge Menüs bei Hannes am Herd

---

**Ihr Menü für den 2. + 3. Advent = 08. + 15. Dezember**

## *Von der See bis in die Pfälzer Wälder 4 Gänge Menü!*

Begrüßung mit HAH Haus-Aperitif – mit oder ohne Alkohol

1. Mango-Ceviche mit Seealgensalat und geröstetem Noriblatt ✓
2. Essenz von der Sellerieknolle mit Karotte, Pastinake und frittiertem Lauchstroh ✓
3. Winterfilet von der marinierten roten Beete in Sesam-Flachs Panade an dunkler intensiver Portwein-Sauce im Röstzwiebel-Kartoffelstampf-Krater, begleitet von karamellisiertem Birnen-Carpaccio, Walnuss-Splittern und gebratenem Radiccio ✓
4. Edelkastanienparfait an der Nougatmousse-Nocke auf hausgemachtem Bio-Eierlikör oder wahlweise  
Hausgemachtes Schoko-Überraschungsei an Keks- Crumble nach Oreo Art und Kokos-Schäumchen ✓

49,- pro Person (exkl. Getränke)



**Reservierungen** ab sofort! Maximal 25 Personen pro Abend.



**HANNES AM HERD**  
RESTAURANT-BAR

**Festliche Geschenk-Gutscheine  
gibt's im Restaurant!**

**Weitere Termine und  
Menüthemen  
18. Januar+15. Februar**