



Weihnachten 2go

**Hannappels Sauerteigbrot mit Dip
Gruß aus der Küche**

Terrine von der Gänseleber

Rauchaal, rote Zwiebel, Soja

~~~

**Gebeizter Glen Douglas Lachs**

Kumquat, Gurke, Alge

~~~

Bäckchen vom Tiroler Milchkalb

Trüffel, Rotkraut, Sellerie

~~~

**Nougat, Lebkuchen, Banane**

**Weihnachtliches aus der Hannappel Patisserie**

**69 € pro Person**

## Unsere Weinempfehlung:

**2019 Leiwener Riesling trocken, Weingut Rosch, Mosel**

0,75/ 19 €

**2019 Grauburgunder trocken VDP, Weingut Kranz, Pfalz**

0,75/ 22 €

**2018 Secret de Famille Blanc, Cotes du Rhone Blanc**

0,75/ 22 €

**2018 Sabazio, Rosso di Montepulciano, Antinori, Toskana**

0,75/ 27 €

## DAS KLEINGEDRUCKTE

### Bestellung:

Bestellungseingang bis Freitag 18.12.2020  
per E-Mail an [info@restaurant-hannappel.de](mailto:info@restaurant-hannappel.de)

### Abholzeit:

24.12.2020 Heiligabend zwischen 10 – 15 Uhr

### Information:

Die Vorspeisen und das Dessert werden angerichtet und können im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahrt werden. Der warme Gang wird so verpackt, dass dieser mit wenigen Handgriffen schnell erwärmt werden kann.  
Eine kurze Beschreibung ist anbei.

**Hannappel**  
kulinarik<sub>go</sub>

## Silvester 2go

Hannappels Sauerteigbrot mit Kräutercreme  
Gruß aus der Küche

Terrine von der Gänseleber  
Quitte, Brioche, Walnuss

~~~

Gelbschwanzmakrele
Trüffel, Miso, Topinambur, Alge

~~~

Bretonischer Steinbutt  
Kohlrabi, Rauchaal, Beurre Blanc

~~~

Dry Aged Roastbeef
Kartoffel, Schalotte, Kaviar Imperial Auslese

Weihnachtliches aus der Hannappel Patisserie

~~~

Weißer Schokolade, Rotkraut, Preiselbeere

Feines aus der Hannappel Patisserie  
Champagner, Flasche 0,375

99 € pro Person

### Unsere Weinempfehlung:

2019 Weißburgunder trocken VDP, Weingut St. Antony  
0,75/ 22 €

2019 Grauburgunder trocken VDP, Weingut Kranz, Pfalz  
0,75/ 22 €

2018 Secret de Famille Blanc, Cotes du Rhone Blanc  
0,75/ 22 €

2017 Heritage 873 Minervois, G. Bertrand, Languedoc  
0,75/ 27 €

### DAS KLEINGEDRUCKTE

#### Bestellung:

Bestellungseingang bis Mittwoch 23.12.2020  
per E-Mail an [info@restaurant-hannappel.de](mailto:info@restaurant-hannappel.de)

#### Abholzeit:

30.12.2020 Mittwoch zwischen 15 – 19 Uhr

#### Information:

Die Vorspeisen und das Dessert werden angerichtet und können im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahrt werden. Der warme Gang wird so verpackt, dass dieser mit wenigen Handgriffen schnell erwärmt werden kann.

Eine kurze Beschreibung ist anbei.

kulinariK<sub>2go</sub>  
Hannappel