



1879 -WEIHNACHTSMENÜ

25.12. & 26.12

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie die Weihnachtsfeiertage mit uns im Restaurant **1879 am Trappensee** verbringen möchten. Lassen Sie sich gemeinsam mit Ihren Liebsten von der festlichen Atmosphäre verzaubern und genießen Sie unser erlesenes Drei-Gang-Wintermenü – ein kulinarisches Erlebnis, das perfekt auf die Weihnachtszeit abgestimmt ist.

Unser 1879 Feiertagsmenü

Weihnachtliches Drei-Gang-Menü inklusive winterlichem Aperitif

55,-€ pro Person

Am **25.12. & 26.12.** können wir Ihnen folgende Tischzeiten anbieten:

Mittag

Im Restaurant

11:00 – 13:00 Uhr

13:30 – 15:30 Uhr

Im Festsaal „Seeblick“

12:00 – 16:00 Uhr

Abend

Im Restaurant & Festsaal „Seeblick“

Ab 18:00 Uhr

Ab 19:00 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Ihre Reservierung eine Anzahlung von 30,-€ pro Person berechnen. Diese wird Ihnen selbstverständlich angerechnet. Alle weiteren Details zur Anzahlung erhalten Sie direkt nach Ihrer Reservierungsanfrage. Bei Fragen oder Wünschen steht Ihnen unser Team jederzeit gerne beratend zur Seite.

Wir freuen uns auf besinnliche und unvergessliche Feiertage mit Ihnen am Trappensee in Heilbronn.

Ihr 1879-Team



Jägerhausstraße 159, 74074 Heilbronn
info@trappensee-heilbronn.de
+49 7131 7452300

1879 -WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISE

{Eine Vorspeise zur Wahl}

Festtagssuppe mit hausgemachten Flädle, Maultäschle und Markklößchen

Winterlicher Ackersalat an Kartoffel-Trüffel-Dressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Speck-Croutons

Kleiner Gartensalat mit buntem Blatt- und Rohkostsalaten, sowie unserem Hausdressing {vegetarisch}

HAUPTSPEISE

{Eine Hauptspeise zur Wahl}

Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Spätzle, Jus, Preiselbeeren und Zitrone

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und Jus

Burgunderbraten vom Weiderind mit hausgemachten Spätzle

Winterkabeljau mit Rahm-Wirsing, Rosmarinkartoffeln und geschmorten Kirschtomaten

Hirschgulasch mit Blaukraut, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeer-Birne

Waldpilze à la Crème mit hausgemachten Semmelknödeln und frischen Kräutern {vegetarisch}

Veganer Zwiebelrostbraten mit veganen Spätzle, Veganer Jus und Zweierlei Zwiebeln {vegan}

Kürbisrisotto mit frischen Kräutern und sautiertem Kürbis {vegan}

Gänsebrust mit Blaukraut, Kartoffelknödeln an Gänsejus und Bratapfel {+7€}

DESSERT

{Eine Nachspeise zur Wahl}

Duett vom Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

Panna Cotta mit Himbeerragout

Lebkuchenparfait mit eingelegten Zwetschgen und Nusscrumble

Gerne erstellen wir Ihnen nach Absprache einen individuellen Menüvorschlag aufgrund von Unverträglichkeiten.

1879 -KINDER-WEIHNACHTSMENÜ

BEGRÜSSUNG

Zwergencocktail aus unterschiedlichen Säften

HAUPTSPEISE

{Eine Nachspeise zur Wahl}

Hausgemachte Spätzle mit Soße

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise

Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Ketchup
oder Mayonnaise

NACHSPEISE

Bunter Eisbecher mit zwei Kugeln Eis

16,50€ pro Kind