



Femerling

Essen Café Garten Bar

Bestellung für Weihnachten & Silvester 2021

Liebe Freunde des Restaurants „Femerling“,

Auch in diesem Jahr können Sie wieder Ihr Weihnachtsmenü für zu Hause bei uns bestellen.

All unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet und sorgfältig verpackt. Sie können dann die Speisen anhand unserer Anleitung fertig garen und erwärmen.

Bitte **bestellen** Sie bis **spätestens 19. Dezember für Weihnachten** und bis **26.12. für Silvester**.

Sie können Ihre Menüs für Weihnachten dann am 23.12. und 26.12. und für Silvester am 30.12. bei uns abholen.

Ihnen allen noch eine schöne Adventszeit,

Ihr Femerling-Team

Vorspeisen im Glas (für die Gläser erheben wir zusätzlich 2 € Pfand)

bitte Anzahl eintragen!

Rinderbrühe mit Wurzelgemüse	7,80 €	___
Maronencreme-Suppe	5,80 €	___
Linsensalat mit geräucherter Entenbrust	8,80 €	___
Linsensalat mit geräucherter Forelle	5,00 €	___

Hauptspeisen für 2 Personen Weihnachten & Silvester

Bitte wählen Sie für 2 Personen einen Hauptgang (Preis für 2 Portionen).

Rinderfilet für 2 Personen	58,- €	___
mit Safran-Risotto und Karotten-Zucchini-Fenchel-Gemüse mit Thymian		
Rehrücken für 2 Personen	58,- €	___
mit gebratenen Maroni-Knödeln und Apfelblaukraut		
Ente vom Geflügelhof Lugeder für 2 Personen (Ente dauert ca. 40 Minuten)	46,- €	___
mit gebratenen Maroni-Knödeln und Apfelblaukraut		
Sous vide gegartes Wolfsbarschfilet für 2 Personen	38,- €	___
mit Safran-Risotto und Karotten-Zucchini-Fenchel-Gemüse mit Thymian		
Safran-Risotto	32,- €	___
mit Karotten-Zucchini-Fenchel-Gemüse mit Thymian		
Gebratene Maroni-Knödel	30,- €	___
mit Waldpilz-Rahm-Soße		

Silvester-Special für 2 Personen

Feines Fondue-Fleisch: Rind, Hühnchen und Kalb (ca. 800g)	58,- €	___
mit drei hausgemachten Saucen: Remoulade, Apfel-Senf-Dip und Mango-Chutney		

Desserts im Glas

Kleine Lebkuchenmousse (Haltbarkeit ab Abholung: 2 Tage)	4,00 €	___
Orangentiramisu	5,00 €	___
Kleine Mango-Crème mit Himbeersauce	3,50 €	___

Öffnungszeiten Weihnachten / Silvester:

Mi 22. und Do 23.12. 15.30-22.00 Uhr / **Mi 29. und Do 30.12.** 15.30-22.00 Uhr,
Würmstraße 37 • 82166 Gräfelfing • www.femerling-shop.de • 089 35 85 74 04



Femerling

Essen Café Garten Bar

Weinempfehlungen für Zuhause

Crémant 1531 de Limoux (0,75l)	17,00 € _____
70% Chardonnay, 20% Chenin blanc, 10% Mauzac, Sieur d'Arque Aimery, Languedoc, Frankreich Feinste Noten von grünem Apfel und Honig. Frische und angenehme Säure. Dieser Crémant ist einer der besten Schaumweine Frankreichs.	
Vino Spumante Rosé Brut (0,75l)	13,00 € _____
Aragosta-Santa Maria La Palma, Sardinien, Italien Ein hell rosa Spumante mit frischen und fruchtigen Noten, die an Waldbeeren erinnern. Im Geschmack trocken, frisch, elegant mit feiner Perlage und einem lang anhaltenden Abgang.	
Chardonnay (0,75l)	12,00 € _____
Domaine Gayda 2018/2019, Languedoc, Frankreich Aromen von exotischen Früchten wie Mango und Passionsfrucht, sehr typisches Chardonnay-Bouquet. Schlanker und elegante Statur, ein sehr ausgeglichener Wein.	
Sauvignon Blanc „Dirmsteiner“ (0,75l)	14,00 € _____
Jesuitenhof 2019, Pfalz, Deutschland Markante Sauvignon-Aromatik von Maracuja, Holunder und Mango. Im Geschmack kommt die reife Fruchtausprägung optimal zur Geltung.	
L'Ardi Dolcetto d'Acqui DOC (0,75l)	15,00 € _____
Banfi 2019, Piemont, Italien Tief rubinroter Dolcetto, ausgewogen, sanft und harmonisch, mit einem Duft nach reifen Kirschen. Trocken, voller Aromen mit dem typisch trockenen Abgang.	
Bordeaux Rouge (0,75l)	15,00 € _____
Chateau des Fontenille 2017, Bordeaux, Frankreich Rebsorten: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc Intensives Aroma von roten Früchten. Vollmundiger Geschmack, weiche, seidige Tannine, langes Finish.	
La Narassa (0,75l)	17,00 € _____
Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah, Maison Lafage 2018, Languedoc, Frankreich Purpurrot mit leicht violetten Reflexen: In der Nase reife dunkle Früchte, Kräuter und Schokolade. Ein harmonischer, runder und geschmackvoller Wein mit sanften Tanninen	
Papale Oro Primitivo (0,75l)	20,00 € _____
Vigne & Vini 2016, Apulien, Italien intensiver Geruch nach dunklen, reifen Früchten, erinnert an Waldfrucht-Marmelade. Im Geschmack trocken, voll, konzentriert, samtig und weich, ausgewogene Struktur, enorm lang anhaltender Abgang..	

Anderer Wein aus unserem Sortiment _____ € _____

Weitere Weine finden Sie unter www.femerling.bayern/essen-trinken/speisekarte

Abholung am

- 23.12.2021 von 11.00-13.00 h
- 23.12.2021 von 15.30-18.30 h
- 26.12.2021 von 11.00-13.00 h
- 30.12.2021 von 15.30-18.30 h

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Tel: _____

Email: _____

Öffnungszeiten Weihnachten / Silvester:

Mi 22. und Do 23.12. 15.30-22.00 Uhr / **Mi 29. und Do 30.12.** 15.30-22.00 Uhr,
Würmstraße 37 • 82166 Gräfelfing • www.femerling-shop.de • 089 35 85 74 04