



WOODS WEIHNACHTSMENÜ

FÜR ZUHAUSE

VORSPEISE

CREMESUPPE VON GERÖSTETEN PASTINAKEN € 14,00
mit Apfel-Zwiebelchutney, 600ml 7,10

HAUPTSPEISEN

Preise und Portionen für je 2 Personen

GESCHMORTE KEULE VON DER BAUERNGANS € 62,00
in Calvadosrahmsoße
dazu Speck-Rosenkohl & Klöße 1,7,9,10

GEFÜLLTE RINDSROULADE HAUSFRAUEN ART € 54,00
gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gurke in Rahmsoße
dazu Apfelrotkohl & Klöße 1,7,9,10

HIRSCHGULASCH AUS DER KALBSSCHULTER € 59,00
in Gewürzsoße
dazu glasierte Babymöhren, Spätzle &
Preiselbeeren 1,3,7,9

**ZANDERROULADE MIT ZWEIERLEI
KAROTTE** € 61,00
lila Risotto & geschmorte Babymöhren 3,4,7



SO GEHT ´S

Ihr möchtet auch an Weihnachten ein WOODS Menü
genießen?

Dann habt ihr die Möglichkeit die oben genannten Gerichte
über unsere Webseite oder direkt im Restaurant zu bestellen.

Vorbestellungen sind möglich bis zum **14.12.2026**.

Die **Abholung** ist am **23.12.2026, 13 - 18 Uhr**.

Bei Abholung sind die Gerichte portioniert und vakuumiert.

Die oben genannten Hauptgerichte sind
2-Personen/Pakete. Wenn ihr also ein Gericht
für 4 Personen möchtet, bestellt es bitte 2 Mal.



ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE:

- a. mit Farbstoff
- b. mit Konservierungsstoff
- c. mit Antioxidationsmittel
- d. geschwefelt
- e. mit Geschmacksverstärker
- f. geschwärzt
- g. gewachst
- h. mit Phosphat
- i. mit Süßungsmitteln
- j. Milcheiweiß
- k. Koffeinhaltig
- l. Chininhaltig
- m. Nitrit/Pökelsalz

ALLERGENE

- 1. Weizen
- 2. Krebstiere
- 3. Eier
- 4. Fische
- 5. Erdnüsse
- 6. Sojabohnen
- 7. Milch/Laktose
- 8. Schalenfrüchte
- 9. Sellerie
- 10. Senf
- 11. Sesamsamen
- 12. Sulfite
- 13. Lupinen
- 14. Weichtiere