

Einladung zur Jahresabschlussfeier der Wasserwacht Veitshöchheim

Weihnachten

Joseph von Eichendorff (1788-1857)

Markt und Straßen stehn verlassen,
Still erleuchtet jedes Haus,
Sinnend geh ich durch die Gassen,
alles sieht so festlich aus.

An den Fenstern haben Frauen
Buntes Spielzeug fromm geschmückt,
Tausend Kindlein stehn und schauen,
Sind so wunderstill beglückt.

Und ich wandre aus den Mauern
Bis hinaus ins freie Feld,
Hehres Glänzen, heil'ges Schauern!
Wie so weit und still die Welt!

Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schnees Einsamkeit
Steigt's wie wunderbares Singen –
O du gnadenreiche Zeit!

Zum Abschluss des Jahres 2023 möchten wir gemeinsam zurückblicken und im festlichen Rahmen das Jahr ausklingen lassen. Die Küche des Ratskellers Veitshöchheim möchte mit einer Auswahl der Karte auf S. 2 gern unsere Gaumen verwöhnen.

Wir beginnen am **25. November um 18:00 Uhr** im Obergeschoss des Ratskellers.
Wir würden uns über deine/eure Teilnahme sehr freuen.

Wir bitten um Anmeldung bis spätestens zum 15.11.2023 mit Angabe der Teilnehmeranzahl und des Menüwunsches per Telefon an 0931/3580502, WhatsApp an 0176/80001060 oder per Email an weihnachten@wawavhh.de.



Christian Hein
Vorsitzender



Jason Easter
Stv. Vorsitzender

Suppe zur Wahl

*Winterliche, fränkische Mostsuppe
garniert mit Zimt-CROUTONS*

€ 5,90

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

€ 5,10

~

Hauptgang zur Wahl

*Hirschgulasch vom Hochländer Hirschen in Wachholder-Preiselbeer-Soße
nappiert mit Champignon-Rahm, dazu Südtiroler Spinat-Käse-Semmelknödel und mit
Speck und Zwiebeln verfeinerter Rosenkohl,
garniert mit Williams-Preiselbeer-Birne und Schlagsahne*

€ 19,90

*Winterliche Tortelli gefüllt mit einer Farce aus Ziegenkäse, Feige und Rosmarin
in pinker Meerrettich-Rote-Beete-Soße geschwenkt,
verfeinert mit Walnüssen & frischem Rucola*

€ 15,50

*Gebratenes Filet aus der Lachsforelle nappiert mit Butter
auf in pinker Meerrettich-Rote-Beete-Soße geschwenkter Tagliatelle,
dazu ein kleiner Salat*

€ 19,90

*Fränkischer Schweinebraten in kräftiger, dunkler Bratensoße,
mit cremigem Wirsing-Gemüse und Kartoffelklößen mit Semmelbrösel-Schmelze und
Schnittlauch garniert*

€ 14,90

*Gebratenes Filet aus der Hühnerbrust unter der Maronenkruste
auf sämigem Champignon-Risotto, garniert mit dunkler Jus und kleinem Salat*

€ 17,90

~

zu den Hauptgerichten dazu bestellbar:

*Kleiner Beilagensalat mit verschiedenen Blattsalaten
in unserem Hausdressing mariniert, bunt garniert und mit Baguette gereicht*

€ 4,20

~

Desserts auf Wunsch à la carte