

# *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](mailto: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*