



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage Bavière Orientale

vertreten durch Bailli Joachim Hüther

und das Restaurant „**Bischofshof am Dom**“

vertreten durch Maître Restaurateur Eric Hagelstein

laden herzlichst ein zum Déjeuner Amical

‘Familienweihnacht mit Tannenduft und Kerzenschein’

nach

93047 Regensburg, Krauterermarkt 3

Am Sonntag, den 30. November 2025 ab 12.00 Uhr

Preis pro Person 135 €

inkl. Weinbegleitung | Wasser

Kinder bis 13 Jahre 35 €

inkl. alkoholfreie Getränke

Wir freuen uns auf Sie in Tracht oder Casual Elegant, die Mitglieder tragen ihre Insignien.

Bitte überweisen Sie den Gesamtbetrag auf das Konto der „Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage national d’Allemagne“ (exakte Kontobezeichnung laut neuen Bankvorgaben)

IBAN DE07 5125 0000 0039 0045 85

Ihre Anmeldung wird nur berücksichtigt, wenn der Gesamtbetrag bis Anmeldeschluss (20.11.2025) gutgeschrieben worden ist. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Zahlungseingangs berücksichtigt; sollte die Veranstaltung ausgebucht sein, werden Sie informiert.

Restaurant + Hotel + Biergarten
Bischofshof
am Dom

Bischofshof

am Dom

DÉJEUNER AMICAL

Entrée

Glühweinempfang im Innenhof

Weißer Glühwein und Roter Glühwein, Weinland Königsbach-Neustadt

Fruchtiger Hirschschinken – Gänseleberpraline – Kürbisquiche – Ofengemüse mit Gewürzjoghurt

~~~

### Menü

Klare Ochsenschwanzsuppe

Currysahne | gebackener Ochsenschwanz | Sherry

*Chardonnay 2024, Pfalz, Weingut Hilz*

\*\*\*

Gebratener Chicorée | Gorgonzolaschaum

gegrillte Garnelen am Zitronengrasspieß

*Riesling „Mäushöhle“ VDP 2022 Pfalz, Weingut v. Winning*

\*\*\*

Knusprig gebratene Barbarie Ente

Orangenjus | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

*Lagrein Muri-Gries 2023, Südtirol, DOC*

\*\*\*

Weihnachtlicher Dessertteller „Bischofshof“

*Pecorino Kriya 2023, Abruzzen, Vigna Madre*

\*\*\*

Kaffeespezialitäten von Rehorik | Teespezialitäten von Ronnefeldt

Edition-Brände aus Wilfurth's Destille



# Bischofshof

am Dom

## Vegetarische Variante

\*\*\*

Tee von der roten Paprika

*Chardonnay 2024, Pfalz, Weingut Hilz*

\*\*\*

Gebratener Chicorée | Gorgonzolaschaum  
Pomelo-Filets

*Riesling „Mäushöhle“ VDP 2022 Pfalz, Weingut v. Winning*

\*\*\*

Kürbisravioli | Walnuss-Butter  
Salpicon von Kürbis und Apfel

*Grüner Veltliner 'Hochrain' 2024, Wagram, Weingut Waltner*

\*\*\*

Weihnachtlicher Dessertteller „Bischofshof“

*Pecorino Kriya 2023, Abruzzen, Vigna Madre*

~~~

Kindermenü 'Wichteltraum'

Lustige Grill-Würstl mit Kartoffelpüree

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

~~~

*Für den Glühweinempfang und die Weinbegleitung bieten wir zusätzlich alkoholfreien Kinder-Punsch, alkoholfreien Weißwein und Roséwein sowie die Biere der Brauerei Bischofshof an.*

Das Restaurant Bischofshof am Dom ist Veranstalter und Rechnungssteller dieses Events. Die Bailliage Bavière Orientale ist lediglich für das Inkasso (durchlaufender Posten) verantwortlich und handelt im Namen und für Rechnung des veranstaltenden Restaurants.