

# Einladung zur Jahresabschlussfeier der Wasserwacht Veitshöchheim

## *Bäume leuchtend*

*(Johann Wolfgang von Goethe)*

*Bäume leuchtend, Bäume blendend,  
Überall das Süße spendend.  
In dem Glanze sich bewegend,  
Alt und junges Herz erregend –  
Solch ein Fest ist uns bescheret.  
Mancher Gaben Schmuck verehret;  
Stauend schau'n wir auf und nieder,  
Hin und Her und immer wieder.*

*Aber, Fürst, wenn dir's begegnet  
Und ein Abend so dich segnet,  
Dass als Lichter, dass als Flammen  
Von dir glänzten all zusammen  
Alles, was du ausgerichtet,  
Alle, die sich dir verpflichtet:  
Mit erhöhten Geistesblicken  
Fühltest herrliches Entzücken.*

*Zum Ausklang des zurückliegenden Jahres 2024 möchten wir gemeinsam mit euch  
zurückblicken und im kameradschaftlichen Kreis einen gemeinsamen Abend mit den  
Mitgliedern unserer Ortsgruppe verbringen.*

*Die Küche des Ratskellers Veitshöchheim wird uns dabei mit dem Angebot einer  
vorausgewählten Karte auf der zweiten Seite verwöhnen.*

*Wir beginnen am **30. November um 17:30 Uhr** im Obergeschoss des Ratskellers und  
würden uns über deine Teilnahme sehr freuen. Gern auch in Begleitung.*

*Wir bitten um Anmeldung bis zum 21.11.2024 mit Angabe der Teilnehmeranzahl  
und des Menüwunsches per Telefon an 0931/3580502, WhatsApp an  
0176/80001060 oder per Email an [christian.hein@wasserwacht.bayern](mailto:christian.hein@wasserwacht.bayern)*

*Christian Hein  
Vorsitzender*

*Jason Easter  
Stv. Vorsitzender*

*Merry Christmas*

## Suppe zur Wahl

Winterliche, fränkische Rahm-Mostsuppe  
garniert mit Zimt-Croutons

€ 5,90

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln,  
Backerbsen und Schnittlauch

€ 5,90

## Hauptgänge zur Wahl

Feiner Rehbraten in Wachholder-Preiselbeer-Soße  
an herzhaften Wirsing-Creme-Gemüse und Südtiroler Spinat-Semmelknödel  
garniert mit Preiselbeeren

€ 22,90

\*\*\*

Gebratene Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt, verfeinert mit Walnüssen,  
Antipastitomate, Stückchen aus der Williams Birne & frischen Rucola

€ 15,50

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Zander an geschmolzener Salbeibutter  
auf mit Knoblauchöl sautierten Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

€ 20,90

\*\*\*

Fränkisches Hochzeitessen, gesottener Kalbstafelspitz in Apfel- Meerrettichsoße  
mit Preiselbeeren garniert und geschmeltzen Bandnudeln

€ 19,50

\*\*\*

Schnitzel „Wiener Art“  
wahlweise mit Pommes frites oder Kroketten

€ 14,90

& Champignon-Rahmsoße € 2,90

Halbe, knusprige Bauernente in kräftiger, dunkler Enten-Bratensoße  
dazu Blaukraut und Kartoffelklöße mit Semmelbrösel-Schmelze und Schnittlauch garniert

€ 23,90

zu den Gerichten dazu bestellbar:

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

€ 4,90

Merry Christmas