



**Unser Weihnachtsbuffet  
am 25. & 26. Dezember 2019  
von 11.00 bis 15.00 Uhr**

***Weihnachts - Buffet***

***Vorspeise***

*Mild gebeizter Gravedlachs mit Dijonsenf-Dill  
Variationen von der Bachforelle mit Sahnemeerrettich  
Ganzer gedünsteter Salm auf marinierten Kaiserschoten  
Antipasti-Variationen, Feinkostsalate  
Fleischtomate & Mozzarella mit frischem Basilikum  
Marinierte Riesengarnelen  
Paprikarauten & sautierte Hähnchenfilets  
Hasenrücken mit Erdnusscreme im Weizencrêpe  
Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Winterliches Salatbouquet mit Frenchdressing*

***Suppe***

*Kräuterrahmsuppe mit gerösteten Mandeln*

***Hauptgang***

*Schweinefiletbraten in Madeira-Trüffel-Sauce  
mit Serviettenknödeln & Zimtwirsing  
Kross gebratene Putenbrust mit Estragon-Senfsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln & Romanescoröschen  
Geschmorte Jungschafskeule in Rosmarinsauce mit  
Buttergnocchi & Apfelrotkohl  
Rosa gebratene Entenbrust  
mit Kräuterschupfnudeln & Speckrosenkohl  
Rinderhüfte in Pfefferrahmsauce,  
gratinierte Kartoffeln & Ratatouillegemüse  
Gebratenes Lachs- & Zanderfilet  
mit Pinienreis & Blattspinat*

***Dessert***

*Waldbeergrütze, Eisvariation, t  
Stollenkonfekt mit Marzipan  
Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Mousse von heller & dunkler Schokolade  
Spekulatiusmousse mit Weihnachtsgebäck  
Kaiserschmarrn mit heißen Sauerkirschen  
Bisquiterrine von Cappuccino, Erdbeer & Zitrone*

**36,50 € / Pers.  
Kinder von 3 – 13 Jahren: 2,50 € / Jahr**