



**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 Meerrettich
Ganzer gedünsteter Salm auf marinierten Kaiserschoten
Antipastivariationen
Fleischtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
Marinierte Riesengarnelen
Paprikarauten und sautierte Hähnchenfilets
Hasenrücken mit Erdnußcreme im Weizencrepé
Wildpastete auf Schwammerlsalat
Winterliches Salatbouquet mit Frenchdressing
ofenfrische Brotauswahl und Oliventapenaden

Suppe

Rahmsuppe von Maronen mit Orangenfilets

Hauptgang

Schweinefiletbraten in Madeira-Trüffel-Sauce
mit Serviettenknödel und Zimtwirsing
Geschmorte Jungschaftskeule in Rosmarinsauce,
dazu Buttergnocchis und Apfelrotkohl
Rinderfilet in Pfefferrahmsauce,
gratinierte Kartoffeln und Ratatouillegemüse
Gebratenes Lachs- und Zanderfilet
mit Pinienreis und Blattspinat

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillerahm
Frischer Obstsalat mit Maraschino
Mousse von heller und dunkler Schokolade
Spekulatiummousse mit Weihnachtsgebäck
Zimteissterne
Kaiserschmarrn mit heißen Sauerkirschen
Christstollen mit Marzipan

36,50 € / Pers.

Kinder:

3 bis 7 Jahre – 7,50 €

8 bis 13 Jahre – 15,00 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

**Auf Ihre Reservierung freuen wir uns
unter 0228/20 727 000**