

Weihnachtsbuffet

*Ingwer-Karottensuppe mit Kürbiskernen
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse-Nougatine
Marinierter Lachs mit Blutorange & Sternanis
Gewürzkürbis
Kalbszunge mit buntem Linsensalat
Wintersalat mit Frisee, Feldsalat & Walnüssen
Honig-Senf & Balsamico Dressing*

~~~

*Ofenfrisches Baguette mit Kürbiskarottenaufstrich & Linsen-Curry-Aufstrich*

~~~

*Konfierte Ente – Brust und Keule mit Cassis-Sauce
Wildschweingulasch mit Öcher Printen
Rotbarbe (Rouget Barbet) in Gewürzbutter
Geschmorter Rosenkohl & sahniger Spitzkohl
Kartoffelgratin
Spätzle & Steckrübenstampf*

~~~

*Bratbirnenmousse mit Butterkaramell  
Hausgemachter Weihnachtsstollen  
Gebakener geschichtet Apfelstrudel – mal anders – mit Vanillesauce*

*37,90 € pro Person*

*Entsprechend dem Motto „Käse schließt den Magen“  
Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben*

*39,90 € pro Person*