

Weihnachtsbuffet

VORSPEISEN & SALATE

Mariniertes Kalbfleisch mit Trüffelmayonnaise und Pastinakenchips
Hausgebeizter Orangen-Lachs mit Dill-Crème fraîche
Rote Bete Hummus mit gebratenem Gemüse und eingelegten Oliven
Terrine von der Entenleber (keine Stopfleber!) mit Wildpreiselbeeren und kandiertem Apfel
Bunter Bulgursalat mit Riesengarnelen und Avocado
Apfel-Selleriesalat mit gerösteten Walnüssen
Marinierter Ackersalat mit geröstetem Bacon und Croûtons
Kürbissalat mit Ziegenkäse und jungem Spinat
Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Hausdressing
Brotauswahl mit Butter und Frischkäse

SUPPEN

Steinpilz-Consommé mit Grießklößchen
Geröstete Maronensuppe mit Zimt-Croûtons

HAUPTGERICHTE

Konfierte Entenkeule mit Wacholdersauce, Himbeerrotkohl und Haselnussspätzle
Rosa gebratener Rinderrücken mit Gewürzkruste, geschmortem Pfannengemüse und Kartoffelgratin
Lachsfilet im Kräutermantel mit Limonensauce, Safranpappardelle, Kichererbsen und jungem Spinat
Steinpilztäschle mit konfierten Tomaten in getrüffelter Velouté

DESSERT

Topfenauflauf mit Williamsbirne
Variation von Lebkuchen und Spekulatiusmousse
Zimtparfait mit Tannenhonig und kandierten Mandeln
Nougat-Crème Brûlée mit Zwetschgenröster

€ 62,00 p.P.

