

Weihnachtsbuffet

25. und 26. Dez. 2024, von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Vorspeisen

Mild gebeizter Lachs mit Dijon-Senf-Dill-Sauce
Antipasti-Variation
Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse
Ganzer gedünsteter Salm
Tomate-Mozzarella, frisches Basilikum
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Rucola
Honig-Orangen-Pesto
Feldsalat mit Haus-Dressing

Kräuterrahmsuppe
mit gerösteten Mandeln

Hauptspeisen

Gebratene Entenkeule in Orangen-Sauce
Rheinischer Sauerbraten, geröstete Mandeln
Schweinefilet, Pfefferrahm-Sauce
Pochiertes Lachsfilet auf Spinat-Senf-Sauce
Pilzrisotto mit Kräuterpesto
Winterliche Gemüse-Auswahl, Rotkohl
Spätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelklöße

Dessert

Vanille-Panna-Cotta, Karamelsauce
Waldbeerengrütze, Vanille-Sauce
Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen
Spekulatius-Mousse

Preis pro Erwachsener 55,00 € / pro Kind 28,00 € (6-12 Jahre)

Um Reservierung wird gebeten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.