

Weihnachtsbuffet 2024

am 1. und 2. Weihnachtstag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

VORSPEISEN

Lachspralinen vom gebeizten Lachs mit einer feinen Orangencreme

Forelle vom Fischhof Baumüller mit Meerrettichsahne

Rote Bete Carpaccio mit Nüssen

Buntes Winterliches Salatbuffet

Feldsalat mit pochierter Birne und karamellierten Walnüssen

Rotkohl-Orangen-Salat

Gemischte Blattsalate

Spitzkohlsalat mit Mandarinen

Regionale Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Dips

Hirsch Consommé

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten

Wildgulasch

Frisch aufgeschnittene Putenbrust

Seehecht unter einer Maronenkruste

Veganes Pilzcurry mit Kichererbsen

Spätzle

Serviettenknödel

Dauphine Kartoffeln

Rotkohl

Rosenkohl mit Haselnüssen

DESSERT

Weißer Espressomousse

Lebkuchen Brownies

Zimtpflaumen

34,90 € pro Person

Kinder

0-4 Jahre kostenfrei

5-12 Jahre 18,00 €

Ab 13 Jahre voller Preis



Weihnachtsbuffet 2024

am 1. und 2. Weihnachtstag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

VORSPEISEN

Lachspralinen vom gebeizten Lachs mit einer feinen Orangencreme

Forelle vom Fischhof Baumüller mit Meerrettichsahne

Rote Bete Carpaccio mit Nüssen

Buntes Winterliches Salatbuffet

Feldsalat mit pochierter Birne und karamellierten Walnüssen

Rotkohl-Orangen-Salat

Gemischte Blattsalate

Spitzkohlsalat mit Mandarinen

Regionale Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Dips

Hirsch Consommé

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten

Wildgulasch

Frisch aufgeschnittene Putenbrust

Seehecht unter einer Maronenkruste

Veganes Pilzcurry mit Kichererbsen

Spätzle

Serviettenknödel

Dauphine Kartoffeln

Rotkohl

Rosenkohl mit Haselnüssen

DESSERT

Weißer Espressomousse

Lebkuchen Brownies

Zimtpflaumen

34,90 € pro Person

Kinder

0-4 Jahre kostenfrei

5-12 Jahre 18,00 €

Ab 13 Jahre voller Preis



Weihnachtsbuffet 2024

am 1. und 2. Weihnachtstag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

VORSPEISEN

Lachspralinen vom gebeizten Lachs mit einer feinen Orangencreme

Forelle vom Fischhof Baumüller mit Meerrettichsahne

Rote Bete Carpaccio mit Nüssen

Buntes Winterliches Salatbuffet

Feldsalat mit pochierter Birne und karamellierten Walnüssen

Rotkohl-Orangen-Salat

Gemischte Blattsalate

Spitzkohlsalat mit Mandarinen

Regionale Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Dips

Hirsch Consommé

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten

Wildgulasch

Frisch aufgeschnittene Putenbrust

Seehecht unter einer Maronenkruste

Veganes Pilzcurry mit Kichererbsen

Spätzle

Serviettenknödel

Dauphine Kartoffeln

Rotkohl

Rosenkohl mit Haselnüssen

DESSERT

Weißer Espressomousse

Lebkuchen Brownies

Zimtpflaumen

34,90 € pro Person

Kinder

0-4 Jahre kostenfrei

5-12 Jahre 18,00 €

Ab 13 Jahre voller Preis



Weihnachtsbuffet 2024

am 1. und 2. Weihnachtstag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

VORSPEISEN

Lachspralinen vom gebeizten Lachs mit einer feinen Orangencreme

Forelle vom Fischhof Baumüller mit Meerrettichsahne

Rote Bete Carpaccio mit Nüssen

Buntes Winterliches Salatbuffet

Feldsalat mit pochierter Birne und karamellierten Walnüssen

Rotkohl-Orangen-Salat

Gemischte Blattsalate

Spitzkohlsalat mit Mandarinen

Regionale Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Dips

Hirsch Consommé

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten

Wildgulasch

Frisch aufgeschnittene Putenbrust

Seehecht unter einer Maronenkruste

Veganes Pilzcurry mit Kichererbsen

Spätzle

Serviettenknödel

Dauphine Kartoffeln

Rotkohl

Rosenkohl mit Haselnüssen

DESSERT

Weißer Espressomousse

Lebkuchen Brownies

Zimtpflaumen

34,90 € pro Person

Kinder

0-4 Jahre kostenfrei

5-12 Jahre 18,00 €

Ab 13 Jahre voller Preis

