

## Weihnachtliches Buffet

### Vorspeisen

Feldsalat mit Linsenvinaigrette und Landschinken  
\*

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen  
\*

Chicoréesalat mit Mandarinen  
\*

Geräucherte Lachswürfel mit Meerrettichsahne

### Suppe

Kürbis-Currysuppe mit Kokos

### Hauptgänge

Hirschedelgulasch  
\*

Geschmorte Entenkeule  
\*

Zanderfilet mit Senfsauce  
\*

Kürbisteigtaschen mit gerösteten Nüssen

### Beilagen

Kartoffelklöße, Butterreis  
\*

Gemüse  
\*

Speck-Rosenkohl, Johannisbeer-Rotkohl

### Desserts

Bratapfelparfait  
\*

Karamell- Schokoladenmousse  
\*

Rieslingcreme mit Quitten-Orangenkompott

## Weihnachtsmenüs

### Menü I

Rehconsommé  
Kräutercelestine

\*

Barbarie Entenbrust  
knuspriger Topinambur  
Rote Bete-Püree  
Serviettenknödel

\*

Baba au Rhum  
cremig Pistazieneis

### Menü II

Schwarzwurzelcremesuppe  
geriebene Belper Knolle

\*

Gebratenes Zanderfilet  
Weinkraut, confierte Trauben  
Kartoffelmousseline

\*

Spekulatiusparfait  
eingelegte Kirschen

### Menü III (Vegan)

Kürbis-Kokossüppchen  
Chiliflocken

\*

Gebackener Sellerie  
Rote Bete Püree  
frittierte Glasnudeln

\*

Karamellisierte Ananas  
Mandelsorbet

Diese Auswahl ist in unserem Angebot für 59 € pro Person inbegriffen.

Haben Sie Wünsche oder Ergänzungen? Gerne beraten wir Sie und stellen  
Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.

Bei Änderungen ist ein Aufpreis möglich.