



# WEIHNACHTSBÜFETT 1

## Vorspeisen

Rotkohlsalat mit Koriander, Orangen und karamellisierten Tomaten

Winterlicher Kartoffelsalat mit eingelegtem Kürbis und Kernöl

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Fenchel-Mandarinensalat

## Hauptspeisen

Waldpilzravioli auf Pilzgemüse

Entenbrust auf Schokoladenrotkohl und Preiselbeeren

Fondant-Kartoffeln und Kartoffelknödel mit Polnischer

Butter

## Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Gefüllter Bratapfel mit Marzipan und Salzkaramell-Sauce

59 € pro Person zzgl. Mehrwertsteuer



# WEIHNACHTSBÜFETT 2

## Vorspeisen

Dammwildschinken auf karamellisierten Feigen  
Hausgebeizter Label Rouge Lachs auf Fenchel-Mandarinen Salat  
Geräucherte Gänsebrust auf Feldsalat mit Apfel-Kartoffeldressing  
Carpaccio vom Rind mit karamellisierter Walnuss- und  
Ziegenkäsecreme

## Hauptspeisen

Waldpilzravioli auf Pilzgemüse  
Entenbrust auf Schokoladenrotkohl und Preiselbeeren  
Confierte Gänsekeule Holsteiner Art mit Sauerkirschsauce  
Gratinierter Rehrücken mit Wacholdersauce und Birne Fondant  
Kartoffeln sowie Kartoffelknödel mit polnischer Butter

## Desserts

Spekulatius Creme Brûlée mit kandierten Feigen  
Crêpe Suzette mit Grand Marnier und Vanille Creme  
Fraiche

69 € pro Person Zzgl. Mehrwertsteuer



## WEIHNACHTSBUFFET 3

### Vorspeisen

Gebeizter Loch Duart Lachs auf Fenchel Mandarinen Salat

Carpaccio vom Rind mit karamellisierter Walnuss und  
Ziegenkäsecreme

Geräucherte Entenbrust mit Orangenmayo und Kaviar

Auf Salz gegarte Beete, Labneh, Granatapfel, Dill & Dukkah

Feldsalat mit karamellisierten Äpfeln und Haselnüssen

Rosmarin Foccacia, Chiabatta mit Cafe de Paris Butter, Röstzwiebelcreme  
und Oliven Trüffel Tapenade

### Hauptspeisen

Gratinierter Rehrücken mit Wacholdersauce und Birne

Gänsekeule mit Rotkohl, Klößen und Bratensauce

Gedämpftes Filet vom Farörer Lachs mit Sesam-Kartoffeln, Zucchini  
Gemüse, Zwiebel-Beurre blanc

Ravioli mit Steinpilzen gefüllt, Trüffel Sahne-Sauce und gemischten Pilzen

### Dessert

Weißer Schokoladenmousse mit Kirschwasser und Brownie-Crumble

Lebkuchen Tiramisu mit kandierten Feigen

Gebrannte Mandel Panacotta

75€ pro Person Zzgl. Mehrwertsteuer