

Weihnachtsbüffet 2026

«Vorspeisen-Süppchen»

Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Preiselbeer-Senfsoße
Thunfischtatar mit Wasabi Crème Fraiche auf Pumpernickel
Salat von Orrechiette und gegrillten Winterrübchen
mit Petersilien-Haselnußgremolata
Terrine vom Reh mit Pistazien und Cranberries
Schwarzwurzel - Apfelsüppchen mit hausgemachtem Hirschschinken
Bunte Rohkost und Blattsalate mit unserem Kartoffelsalat,
Artischocken-Bohnensalat,
Chicoree-Mangosalat,
Vietnamesischer Hähnchen Glasnudelsalat mit Erdnüssen
Feine Brotauswahl mit Salzbutter und Kräuterfrischkäse

Selbst gebackener Flammkuchen und Focaccia
z.B. mit eingelegten Birnen, Waldhonig und Talleggio

«Fisch»

Knuspriger Lachs-Zanderstrudel
mit Fregola Sarda Risotto und Ofenkürbis

«Vegetarisch»

Fregola Sarda Risotto mit Ofenkürbis,
geschwenkten Kräuterseitlingen und wildem Brokkoli

«Hauptgang»

Jungschweinefilet im Speckmantel
mit grünem Pfeffer, buntem Marktgemüse,
Kartoffelgratin mit Äpfeln und Schalotten

Knuspriger Entenbraten mit Cassis Rotkohl,
Bratenjus und Semmelknödel

Zart geschmortes Bürgermeisterstück in Burgundersoße
mit Steinchampignons und hausgemachten Kroketten und Butterspätzle

«Dessert»

Mascarpone-Vanillemousse mit Bratapfelkompott und Mandelcrumble
Crème brûlée von Madagscarvanille
Weißes Schokoladenparfait mit Passionsfruchtespuma

inkl. Quellwasser € 65.- / Person

Bei unseren Büffets essen Kinder bis 6 Jahre kostenlos,

Kinder bis einschließlich 12 Jahre und Senioren ab 70 Jahre bezahlen die Hälfte.

