

Weihnachtslunch

am 26.12.2018 ab 11:30 Uhr

zur Begrüßung servieren wir Ihnen unseren Prosecco Leichtsinn aus vom Weingut Nägler oder ein Glas Orangensaft aus dem Hause Niehoff

Genießen Sie unser Buffet mit verschiedenen Vorspeisenspezialitäten und Suppen, 7 Hauptgängen mit einer Vielzahl von Beilagen, sowie eine reichhaltige Dessertauswahl

Unser Frischeauftakt

Variation von knackigen Wintersalaten, Auswahl Anti Pasti Spezialitäten von eingelegtem Gemüse an Pestosauce, Spezialitäten aus dem Buchenrauch, Norwegischer Räucherlachs an Apfel- Sahnemeerrettich, Baguette und Landbutter

Heiß aus dem Suppentopf

Sellerie-Cremesüppchen mit frischen Kräutern,
Klare Gänse- Consommé mit Gemüsestreifen und Eierstich

Aus der warmen Fleisch-Küche

Pikanter Braten von der Truthahnbrust, Champignon-Sahnesauce,
Wildschweinbraten in Rotwein mariniert mit Waldpilzen, Hagebuttensauce,
Tranchen von der geschmorten Hirschkalbskeule in Lebkuchen-Portweinsauce,
rosa Tranchen vom Schweinefilet mit Champignonrahm,
Geflügelteile von der Gans gebraten mit Thymianjus

Pikante warme Fischspezialitäten

Kross auf der Haut gegrilltes Lachsfilet, Sahne- Kräutersauce,
gebratene Medaillons vom Steinbeißer, herzhaft Meerrettichsauce

Beilagen zur Auswahl

Jahreszeitliche marktfrische Gemüseauswahl,
hausgemachter Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speckstreifen,
Sauce Hollandaise und Sauce Béarnaise,
Kartoffel-Sahnegratin mit Kräutern, Kartoffelknödel,
bunte Nudeln in Butter, Süßkartoffel frites, Krokette

Süßes aus der Patisserie

Hausgemachte Waldbeerencreme mit Bourbon-Vanillesauce,
Mouse von der weißen und schwarzen Schokolade,
Dessertörtchen auf Fruchtsaucenspiegel, Weihnachtsgebäck

Preis pro Person: 29,90 € Kinder (6-12 Jahre): 14,90 €
Kinder bis 5 Jahre sind unsere Gäste