

Genießen Sie die

Weihnachtszeit

Unser Weihnachts-Lunch-Bufferet 2023

Von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Kaltes Buffet – Vorspeisen & Salate

- Hausgebeizter Wacholder-Gin-Lachs an Honigsenssauce und frischem Dill
- Fischterrinen und geräuchertes Bachforellenfilet, mit Preiselbeer-Merrrettichsahne
- Antipasti von mediterranem Grillgemüse
- Vitello Tonnato vom Kalbsrücken, rosa gebraten, mit Thunfisch-Kaperncreme und Kapernbeeren
- Büffelmozzarella mit Buschtomaten, frischem Basilikum und Kräuterpesto
- Parmaschinken auf Honig- Cantaloupe-Melone
- Erlesene Blattsalate, Feldsalat, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
- Sauerrahmdressing und Balsamicovinaigrette
- Ofenfrisches Ciabattabrot

Warmes Buffet – Suppe & Hauptspeisen (Fleisch, Wild, Fisch, Vegetarisches)

- Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis mit steyrischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit geschwenkten Steinchampignons in Rahm
- Saftige Steaks vom Angusrind, an Calvadospfeffer
- Edelrehragout in Lemberger geschmort, an Preiselbeerbirne
- Filet vom Wolfsbarsch in Gewürzkruste gebraten, an Zitronen-Buttersauce
- **Vegetarisch:** Kürbisgnocchi mit gerösteten Pinienkernen, Rucola, konfierten Kirschtomaten und Trüffelspanna, hausgemachtes Basilikumpesto

Beilagen

- Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelgratin
- Frisches Gemüse vom Markt (Möhren in Honig glaciert, Brokkoliröschen mit Buttermandeln, Blumenkohl mit hausgemachter Hollandaise, mediterraner Rahmspinat, Holunder-Apfel-Rotkohl)

Dessertbuffet (in Weckgläschen)

- Klassische Creme Brulee mit braunem Zucker karamellisiert
- Pannacotta mit Himbeermark
- Gebackene Apfelküchlein in Zimtzucker, an Vanillesauce
- Hausgemachte Mousse au Chocolate, von belgischer Zartbitterschokolade und weißer Schokolade
- Eisbombe mit diversen Eissorten und Zimtparfait, warme Beerensauce

49,00 € pro Person

Kinderermäßigung

0 - 3 Jahre frei

4 - 12 Jahre halber Preis

