



## **Weihnachtsbuffet 2019**

### **11:00 – 13:30 und 14:00 – 16:30 Uhr**

Frisches Brot aus dem Holzbackofen, Baguette, Butter, Wildschmalz

---

#### **Vorspeisen**

Wildspezialitätenbrett mit Essiggemüse,  
Auswahl von Räucherfischen mit Meerrettich,  
In Sternanis gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce,  
Konfierte Gänsekeule mit Preiselbeer-Rotkraut  
Karotten in Sanddornmarinade  
Rote Bete-Birnen-Salat mit gerösteten Haselnüssen und Geflügelroulade,  
Feldsalat mit Himbeerdressing und Granatapfelkernen

---

#### **Suppe**

Maronensüppchen mit Orangen-Pfefferstangen

---

#### **Hauptgänge**

Mit Thymian geschmorte Wildkeule aus dem Steinbackofen  
Brust und Keule von der Gans  
Brust und Keule von der Landente  
Gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken- Tomatenragout

---

#### **Beilagen**

Spätzle, Butterkartoffeln, Kartoffelklöße  
Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel

---

#### **Dessert**

Weißes Schokoladenmousse mit Glühweinkirschen, Mandel-Panna cotta,  
Lebkuchenmousse mit Crumbles, Weihnachtsgebäck,  
Käsebrett

Pro Person 34,00 €  
Kinder bis 12 J. 17,00 €