

## Heiligabend Buffet

*Rotkrautsalat  
mit Cranberrys*

\*\*\*

*Platte von Wildschinken, geräucherter Entenbrust und Lachsforellen-  
Terrine mit Cumberland und Sahne Meerrettich*

\*\*\*

*Mit Backpflaumen gefüllter Iberico Rücken an Kräuter-Schmand*

\*\*\*

*Mariniertes Rote Bete Carpaccio  
mit Rapunzelsalat und Karamell-Nüssen*

\*\*\*

*Brotvariation mit Dip*



*Geschmorte Gänsekeulen mit Orangenjus*

\*\*\*

*Klassisch gefüllte Roulade vom Jungbullen in eigener Soße*

\*\*\*

*In gebräunter Butter gebratener Winterdorsch mit Kartoffel-  
Wurzelgemüse Allerlei in Meerrettichrahm*

\*\*\*

*Kartoffel und Semmelklöße*

\*\*\*

*Hausgemachter Gewürzrotkohl*



*Mousse von der Weihnachtsschokolade  
Vanille-Zimtsoße*

52,50 €

## Weihnachtliches Menü

*Röllchen vom Hirsch Roastbeef an Preiselbeer-Remoulade und rotem Mangold*

\*\*\*

*Wildgeflügel Punsch mit Pfannkuchen-Streifen und Gemüseperlen*



*Mit Waldhonig lackierte Entenbrust, rosa gebraten, auf Gewürzrotkohl und Kartoffelklöße*

60,50 €

oder

*Mit Maronen gefülltes Schweinefilet  
an Kräuter-Senfsoße dazu  
Rahmwirsing und Kartoffelstampf*

54,50 €

oder

*Vegetarische Pilzfrikadellen  
mit Ofengemüse, Süßkartoffel Fries  
und Cranberry-Ketchup*

51,50 €

oder

*Dominostein von Zander, Fjordlachs und Ketakaviar  
auf Kartoffel-Gurken Allerlei  
in Senfrahm*

59,50 €



*Parfait von der gebrannten Mandel mit Glühweinkirschen*