

# Weihnachten 2019

*Gänsekraftbrühe  
mit Wurzelgemüse und Klößchen*

\*\*\*

*Norwegischer Lachs im Ganzen geräuchert  
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich  
Gebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senfsauce  
Shrimpscocktail mit Ananas  
Matjesvariation und Heringshappen in Dillcreme  
Geräucherte Entenbrust, Waldorfsalat und Sauce Cumberland  
Zimt-Hähnchenbrust auf Rotkohlsalat  
Honigmelone und Serrano-Schinken  
Argentinisches Roastbeef rosa gegart mit Remouladensauce  
Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten der Saison  
und zweierlei Dressing  
Brotauswahl mit Griebenschmalz und Dips*

\*\*\*

*Knusprige Gänsekeule mit Preiselbeer-Thymiansauce  
Hirschragout mit Waldpilzen  
Jungschweinbäckchen in Spekulationsjus  
Kabeljaufilet auf Apfel-Linsengemüse  
Kartoffelgratin, Butterspätzle, Kartoffelknödel  
Rotkohl und winterliche Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Weihnachtliches Dessertbuffet  
mit Crème, Mousse und Früchten  
35,00 €*

*(Kinder bis 6 Jahre nehmen kostenlos teil; Kinder bis 10 Jahre zahlen nur die Hälfte)*