



25. und 26. Dezember 2025

Gänsekraftbrühe
mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

* * *

Ganzer norwegischer Lachs
im Buchenholz geräuchert
Scheiben von mildem Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfauce
Mild geräucherte Forellenfilets mit Sahne-Meerrettich
Shrimpscocktail mit Mango, Ananas und Cocktailsauce
Geräucherte Barberie-Entenbrust
an Cumberlandsauce mit Rotkraut
Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef
in Scheiben mit Remouladensauce
Mini Mozzarella-Bällchen
mit eingelegten Cocktailtomaten, Pesto,
Rucola und Parmesan
Antipastivariation von Zucchini, Paprika,
Champignons, Peperoni und Aubergine
Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip

Zu den Speisen am Buffet reichen wir Ihnen einen gemischten
Baguette- und Brötchenkorb mit Schmalz, Dips und Butter

* * *

Hirschkalbsragout mit Preiselbeeren, Kräutern und Waldpilzen
Knusprig gebratene Gänsekeule mit einer fruchtigen Apfel-Pfeffersauce
Gedämpftes Skreifilet auf winterlichem Wurzelgemüse
mit Knoblauch und einer erfrischenden Limettensauce
Honigglasierter Weihnachtsschinken mit Bratensauce
Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeer verfeinert
Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
Münsterländer Kartoffelknödel mit Semmelbrösel
Winterliches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Pasta mit Gemüse und Walnusspesto
vegan:
Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikasauce
mit Spinat, Kräutern und Gemüse

* * *

Weihnachtliches Dessertbuffet

46,00 €
(Kinder bis 6 Jahre nehmen
kostenlos teil)

