



## Unser Weihnachtsbuffet 2017

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokos verfeinert

\*\*\*

Zart geräucherte Entenbrust und luftgetrockneter Schinken  
mit Scheiben von Melone und Ananas,

verschiedene Pasteten mit Cumberlandsauce,

Variation von Räucherfischen mit Meerrettichsahne  
und Preiselbeeren in pochierten Apfelringen

Feldsalat mit Speckwürfel und Brotcroustons,  
Shrimpsalat mit Staudensellerie und Äpfeln mit Cocktailsauce,

Waldorfsalat, Geflügelsalat „Indisch“,

Tomate-Mozzarella

\*\*\*

Gegrillte Lachsmedaillons auf Asiagemüse mit Ingwer und Zitronengras,  
geschmorte Wildschweinkeule mit einer kräftigen Wacholdersauce,  
knusprig gebratene Gans mit Apfel-Dörrobstfüllung und Orangenjus

dazu Rotkohl, Grünkohl,  
Bandnudeln, Schupfnudeln

und Kartoffelklößen

\*\*\*

Mousse von dunkler Schokolade, Orangen-Schmandcreme,

hausgemachtes Bratapfeleis, Rote Grütze,

Vanillesauce und Sahne

\*\*\*

Preis pro Person € 30,50

Kinder bis 5 Jahre kostenfrei.

Kinder von 6 bis 14 Jahren zahlen die Hälfte

