



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

HEILIGABEND BUFFET 2025

SUPPE | SALATE & VORSPEISEN

Orangen-Maronencrèmesuppe | Zimt-Croûtons

Tatar vom Hirschkalb | gebuttertes Schwarzbrot

Wildschweinschinken | Honigmelone | Parmesan

Entenbrust · rosa gebraten | Wildpreiselbeeren

Wildschweinrücken aus hiesiger Jagd | Cumberlandsauce

Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kapern

Hausgemachte Entenleberpastete

Rote Bete-Carpaccio | Ziegenkäseperlen

Caesar Salad Station

Gebratene Riesengarnelen | gebratene Fasanbrust

Cherrytomaten | Grana Padano | frische Kräuter

Variation von Räucherfischen | begleitende Dips

Hausgebeizter Gewürz-Lachs | erlesene Fisch- & Wildterrinen

Auswahl an Antipasti

*

HAUPTSPEISEN

Von unserer Tranchierstation

Filet vom Weiderind | Hirschrücken | Portweinsauce

*

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) · gebraten

Hummersauce

Ragout vom Holsteiner Wildschwein | Waldpilze | Haselnussspätzle

Konfierte Gänsekeule

Apfel-Calvados-Sauce | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße

Geschmorte Keule vom Reh

Glühweinsauce | Nuss-Rosenkohl | Kartoffelgratin | Kürbis-Lasagne

Winterliche Gemüseauswahl | Nussbutter-Kartoffeln

*

DESSERT- & KÄSEBUFFET

Weihnachtliche Desserts in großer Vielfalt

Köstliche Auswahl an heimischem & internationalem Käse

Weintrauben | Feigensenf | Brot & Butter

Pro Person 85,00

0-3 Jahre kostenfrei · 3-6 Jahre 27,00 · 7-14 Jahre 48,00 · ab 15 Jahre 85,00