

WEIHNACHTSBUFFET 25.12.2025

SUPPE | SALATE & VORSPEISEN

Consommé von der Ente | Orangen-Eierstich Royal | geräucherte Entenbrust

Tatar vom Husumer Weiderind | gebuttertes Schwarzbrot
Angeräuchertes Schweinefilet | Waldorfsalat | geröstete Walnüsse
Wildschweinschinken | Honigmelone | Parmesan
Rehcarpaccio | Birnenchutney
Wildschweinrücken aus hiesiger Jagd | Cumberlandsauce

Insalata Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum

Caesar Salad Station

Gebratene Riesengarnelen | gebratenes Butterhähnchen Cherrytomaten | Grana Padano | frische Kräuter

Variation von Räucherfischen | begleitende Dips Hausgebeizter Gewürz-Lachs | erlesene Fisch- & Wildterrinen Auswahl an Antipasti

HAUPTSPEISEN

Filet vom Lachs · gebraten | Noilly Prat-Sauce
Tranchen vom Kalbsrücken | Morchelrahm

Ragoût vom Holsteiner Wildschwein | Waldpilze | Haselnussspätzle

Bauern-Entenbrust

Apfel-Calvados-Sauce | Preiselbeer-Rotkohl | Macaire-Kartoffeln

Geschmorte Rinderbäckchen · in Burgundersauce Ingwer-Rosenkohl | Kartoffelgratin | Kürbis-Lasagne

Winterliche Gemüseauswahl | Petersilienkartoffeln

DESSERT- & KÄSEBUFFET

Weihnachtliche Desserts in großer Vielfalt Köstliche Auswahl an heimischem & internationalem Käse Weintrauben | Feigensenf | Brot & Landbutter

Pro Person 59,00 0-3 Jahre kostenfrei · 3-6 Jahre 22,00 · 7-14 Jahre 45,00 · ab 15 Jahre 59,00

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Reservierung 04503-80 20.

