



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



WEIHNACHTSBUFFET

26.12.2023

Getrüffelte Maronencrèmesuppe

*

Tatar vom Husumer Weiderind | gebuttertes Schwarzbrot
Hirschschinken | Honigmelone | Parmesan
Entenbrust · rosa gebraten | Wildpreiselbeeren
Hirschrücken aus hiesiger Jagd | Cumberlandsauce
Holsteiner Roastbeef · rosa gebraten | hausgemachte Remoulade
Insalata Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum
Caesar Salad Station
Gebratene Riesengarnelen | gebratenes Butterhähnchen
Cherrytomaten | Parmesan | frische Kräuter
Variation von Räucherfischen | begleitende Dips
hausgebeizter Orangen-Lachs | erlesene Fisch- & Wildterrinen
Auswahl an Antipasti

*

Zanderfilet · gebraten
Weißweinsauce | geschmortes Butternüßengemüse
Medaillons vom Kalbsrücken | Morchelrahm
Ragout vom Holsteiner Wildschwein | Waldpilze | Haselnusspätzle
Konfierte Entenkeule
Glühweinsauce | Dithmarscher Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
Ochsenbäckchen in Rosmarinsauce
Ingwer-Rosenkohl | tomatisiertes Kartoffelgratin
Winterliche Gemüseauswahl | Petersilienkartoffeln
*
Auswahl an heimischem & internationalem Käse
Weintrauben | hausgemachtes Chutney | Brot & Butter

*

Weihnachtliches Dessertbuffet

Pro Person 54,00

0-3 Jahre kostenfrei · 3-6 Jahre 19,00 · 7-14 Jahre 39,00 · ab 15 Jahre 49,00

