

Weihnachtsbrunch am 25. und 26.12.2023 ab 11.00 Uhr

Frühstücksbuffet mit allem Drum und Dran

Zandertatar mit Rucola und Kirschtomaten

Gänsebrust rosa gebraten auf Aprikosenfächer mit Shiso-Kresse

Blattsalate und angemachte Salate

Brotkorb und Butter

Apfel-Maronen-Schaumsüppchen

Doradenfilet auf Champagnersauce

Entenkeule mit Apfel-Zimt-Sauce

Wirsing mit Pilz-Lauchfüllung auf Rote-Bete-Schaum

Beilagen

Honigmöhren, Spitzkohl mit Speck

Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle

Auswahl aus der Pâtisserie

€ 45,00 inklusive einem Glas Prosecco zur Begrüßung

Kinder bis 15 Jahren € 1,50 pro Lebensjahr



Weihnachtliches Abendbuffet am 25.12.2023

Marinierter Kalbstafelspitz mit Sahnemeerrettich

Variation von Räucherfisch

Waldpilz-Brotsalat mit Tomaten und roten Zwiebeln

Salatauswahl mit Dressings, Brotkorb

Schaumsüppchen von Knollensellerie mit Zimtcroustons

Butterfisch im Lauchbett mit Rosmarinsauce

Kross gebratene Brust und Keule von der Ente mit Zimt-Apfeljus

Kürbisrisotto mit Nüssen

Rinderhüfte vom heimischen Rind mit Sauce Hollandaise und Kräuterbutter

Lauchgemüse, Schwarzwurzelgemüse, Semmelknödel, Kartoffelgratin

Auswahl aus der Patisserie

€ 45,00 inkl. Wein vom Fass und Mineralwasser bis 22.00 Uhr - Kinder bis 15 Jahren € 1,50 pro Lebensjahr



Weihnachtliches Abendbuffet am 26.12.2023

Shrimpscocktail mit Avocado und Staudensellerie

Salat von gegrilltem Kürbis und Ente mit geschrotetem Pfeffer und Cocktailtomaten

Anti Pasti

Salatauswahl mit Dressings, Brotkorb

Maronencremesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Lachs in der Folie mit mediterranem Gemüse und Safransauce

Kross gebratene Brust und Keule von der Gans

Waldpilzragout mit Semmelplätzchen

Rosa gebratener Tafelspitz in Madeirasauce

Apfelrotkohl, Fenchel-Orangen-Gemüse, Kartoffelknödel, Macaire-Kartoffeln

Auswahl aus der Patisserie

€ 45,00 inkl. Wein vom Fass und Mineralwasser bis 22.00 Uhr - Kinder bis 15 Jahren € 1,50 pro Lebensjahr

Galabuffet Silvester „Moulin Rouge“

Eier „Florentiner Art“
Marinierte Garnelen in Pernod
Variation und Tatar von Räucherfischen mit Senf-Dillsauce und Meerrettich
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Kapern, Sardellen und Ei
Salatauswahl mit Dressings, Brotkorb

Französische Kartoffelsuppe

Steinbeißerfilet provençalische Art
Coq au Vin Blanc - Hähnchen in Weißwein
Boeuf à la Mode - Rinderbraten in Rotwein
Blanquette de Veau - Kalbsfrikassee
Quiche Lorraine (vegetarisch)
Vom Schneidebrett:
Barbarie Entenbrust mit Orangensauce
Beilagen
Ratatouille, Vichy-Karotten, Rahmwirsing
Pastinakenpüree, Schupfnudeln, Bandnudeln „Provencal“, Kartoffelgratin

Crêpes Suzette
Aprikosen-Marzipan-Tartelettes
Crème Brûlée
Mousse au Chocolat
Hausgemachte Eisauswahl

Weihnachten und Silvester 2023/2024

