

FESTLICHE GAUMENFREUDEN

Weihnachtsbuffet

25. & 26. Dezember 2026 • 12:00 – 14:45 Uhr

♦ VORSPEISEN & FEINES

- **Frische & angemachte Salate** mit zweierlei Hausdressing
- **Ganzer pochiert Lachs** an Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dillsauce
- **Thunfisch-Tatar** auf feinen Blinis mit Erbsen-Wasabi-Crème
- **Würziger Garnelensalat** mit Kirschtomaten, Rucola, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln in Knoblauch-Zitronenvinaigrette
- **Rosa gebratenes Hirschroastbeef** an delikater Linsenvinaigrette mit Preiselbeeren
- **Luftgetrockneter Westfälischer Schinken** kombiniert mit marinierten Feigen
- „**Vitello Tonnato**“ – zarte Kalbsfleischscheiben mit klassischer Thunfisch-Kapernsauce
- **Gefülltes & mariniertes Marktgemüse**
- „**Caprese**“ – Strauchtomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum
- **Grüner Spargel & Linsen** abgeschmeckt mit frischen Granatapfelkernen
- **Datteln im Speckmantel** serviert mit Chili-Dip (warm)
- **Glasierter Halloumi** mit saftigen Birnen, Radicchio und karamellisierten Walnüssen (warm)

♦ SUPPE & BACKKUNST

- **Kräftige Pilzessenz** verfeinert mit lockeren Grießnockerln
- **Ofenfrischer Brotkorb** mit feiner Butter und herzhaftem Griebenschmalz

♦ FESTLICHE HAUPTGÄNGE

- **Australisches Roastbeef** mit Tomaten-Balsamico-Rub, live am Buffet tranchiert, serviert mit scharfer Mojo Rojo
- **Knuspriger Gänsebraten** aus der Region mit aromatischer Cranberry-Sauce
- **Geschmorte Kalbsbäckchen** in samtiger Portweinsauce
- **Zitronen-Kokoshähnchen** mariniert, mit knackigem Pak Choi
- **Gegrilltes Filet vom Red Snapper** garniert mit Tomaten, Kapern und Zitrone
- **Kräuter-Tortellini** mit grünem Spargel an milder Ziegenkäsesauce
- **Buchweizen-Risotto** mit buntem Kürbis und Champignons (*vegan*)

DAZU REICHEN WIR ALS BEILAGEN:

Butterspätzle, traditionelle Kartoffelklöße mit gerösteten Semmelbröseln, Rosmarinkartoffeln, Apfel-Rotkohl, glasierte Karotten mit Ahornsirup & Petersilie, Blumenkohl mit feiner Sauce Béarnaise sowie Speckrosenkohl.

♦ DESSERTS

- **Glühweinemousse** mit karamellisierten Mandeln
- **Mandel-Nougat-Soufflé** & klassische **Crème Brûlée**
- **Bunte Eisauswahl** mit warmer Schokoladensauce
- **Frisches Obstarrangement**

♦ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce
- Gebratene Nürnberger Rostbratwürstchen
- Süße Blaubeerpfannkuchen

52,00 €

pro Erwachsener

26,00 €

Kinder 4 – 12 Jahre

Kostenlos

Kinder unter 3 Jahren