

Weihnacht Büffet am 25.12. & 26.12.2024

von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr



sb.9913zhsq1D.www©

Vorspeise & Suppen:

Wildkraftbrühe mit Rehklößchen & Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Vitello Tonnato, Carpaccio von der roten Beete,

Roastbeef mit Soße Remoulade, Kräuterseitlinge mit Dip

Hauptgerichte:

Gepökelte Rinderzunge in Madeirasoße

Sauerbraten vom Hirschkalb nach altem Hausrezept

Cordon bleu vom Schweinefilet

Edelragout vom Rehbock in Spätburgunder geschmort

Schwarzwälder Forelle filiert in Mandelbutter

Ofengemüse mit Gemüsebratlinge

Beilagen: *handgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, frisches Wintergemüse, handgedrehte Kartoffelklöße, Pommes frites*

Dessert:

Süße Dessert Überraschung am Tisch serviert



Preis 42,00 € pro erwachsene Person