

Buffet
Mittwoch



Winter-Buffet

Leichtes | Deftiges | Vegetarisches

ab dem 8.11.2023, mittwochs, ab 18 Uhr

VORSPEISEN

Variation von Räucherfischen & Dill-Senf-Sauce
Pochierter Lachs, Meerrettichsahne und Pumpernickel Praline
ofenfrisches Brot | Dip
Endiviensalat mit Walnüssen und rosa Rehfilet

VEGETARISCH

Crêpes mit Rote Beete Schmandfüllung | Quiche mit Waldpilzen und Kürbis
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig | Feldsalat mit Croutons
Blattsalate mit Chicorée, Radicchio und Granatapfeldressing
Rote Beete Carpaccio mit Kürbiskernvinaigrette

SUPPEN

Cremesuppe von Hokkaidokürbis mit Kokosnuss

FLEISCH

Entenbraten mit Orangensauce | Rehgulasch mit Preiselbeeren
Rinderschmorbraten mit Kräutersaitlingen | Geschmorte Bäckchen
Krustenbraten mit Dunkelbiersauce

BEILAGEN

Apfel Rotkohl | Rosenkohl mit Walnüssen | Bratapfel mit Mandeln und Rosinen
Rahmwirsing | Serviettenknödel
Herzoginkartoffeln | Knöpfele

VEGETARISCH

Lasagne von Roten Linsen mit Porree und Crème fraîche

DESSERT

Spekulatius-Pannacotta | Marzipanmousse mit Pflaume
Apfel-Mandelstrudel mit Vanilleeis

Buffet 28,90 €
pro Person

Special: Glühwein „Heißer Hirsch“ 0,2 l, 3,90 €

Tischreservierungen erbeten!