

Buffet  
Mittwoch



## Winter-Buffet

Leichtes | Deftiges | Vegetarisches

ab dem 30.10.2024, 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 Waldhonig | 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  
Pommes Macaire | Knöpfe

### VEGETARISCH

Brokkoli-Kartoffelgratin mit confierten Sherry Tomaten  
und gerösteten Mandelstiften

### DESSERT

Spekulatius-Pannacotta | Bratapfel-Tiramisu  
Hausgemachtes cremiges Zimteis mit Zwetschgen Crumble

Buffet 30,90 €  
pro Person

**Special: Glühwein „Heißer Hirsch“ 0,2 l, 4,30 €**

**Tischreservierungen erbeten!**