

## **Weihnachtsbuffet**

Sellerie – Birnensuppe



### **Kalte Speisen**

Auswahl an Räucherfischen von der Küste  
Graved Lachs und Räucherlachs  
Edelfischterrine, Merettichschmand  
Geräucherte Gänsebrust mit schwarzen Nüssen und Rauke  
Wachtelerrine, Cumberlandsauce  
Gebratener Rinderrücken, Tatar  
Medaillons vom Parmaschwein mit Senffrüchten  
Shrimps mit Nussöl und Honigessig  
Entensalat mit Orange  
Rotkohlsalat, Preiselbeeren



### **Warme Speisen**

Gebratene Ente mit Maracuja-Senfsauce  
Kalbskeule, rosa gebraten, Tempranillo-Sauce  
Filet von der Eismeerforelle, Riesling-Estragonsacue  
Kartoffel-Lauchgratin, Reispilaw mit Safran  
winterliche Gemüseauswahl



### **Dessert**

Gereifter Rohmilchkäse, Trauben, Nüsse, Früchtesenf  
Bratapfeltorte, Vanillesacue  
Zimtcreme mit Rotweibirne im Baumkuchen  
Fruchtsalat mit Passionsfrucht, Thymianmarinade  
Christstollenparfait

39,- € pro Person