



WEIHNACHTSBRUNCH

Weihnachtsbrunch mit Live Piano Musik
an beiden Weihnachtsfeiertagen in unseren Festsälen
Einlass ab 11:30 - Buffeteröffnung um 12:00 Uhr

Zum Aperitif servieren wir ein Glas Sekt oder einen
alkoholfreien Wintercocktail.

Ganzer pochierter Lachs | Räucherfischspezialitäten
Vitello tonatto mit Kapern | Carpaccio vom Rind
Variation von Terrinen

Roastbeef - rosa gebraten - mit Remoulade

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Italienisch marinierte Gemüse und Pilze

Frische und angemachte Salate

Galia Honigmelone mit Parmaschinken

Steinpilz Consomme

Cremesuppe von Orange, Karotte und Ingwer

Gänsebraten - kross aus dem Ofen -
Wildgulasch

Zweierlei Fischfilets mit Rieslingschaum

Cranberry-Rotkohl | Speck-Rosenkohl | Marktgemüse

Kartoffelklöße | Spätzle | Salzkartoffeln

Tiramisu | Zwetschgen-Crumble | Zimt-Panna-Cotta

Parfaits im Baumkuchenmantel | Eis-Variation | Macarons

Zweierlei Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

€ 47,00 pro Person

inklusive Aperitif | Kaffee- und Teespezialitäten | Säften

€ 26,00 für Kinder zwischen 6 und 11 Jahren

Kinder unter 6 Jahren sind unsere Gäste.



WEIHNACHTSMENÜ

Heiligabend sowie 1. und 2. Weihnachtstag
ab 17:00 Uhr im Restaurant HORIZON

Zweierlei vom Krustentier
Flusskrebsterrine nach bretonischer Art
Hummerterrine mit Whiskey | Salatbouquet

Maronensamtsüppchen
Schokolade | Barberie-Entenbrust

Gänsebraten | Cranberry-Rotkohl
Bratapfel | Kartoffelklöße

oder

Tranchen vom Rinderfilet
frisches Marktgemüse | Sauce Bearnaise | Kartoffelgratin
oder

Saltimbocca vom Seeteufel
Blattspinat | Rieslingsauce | kleine gebratene Kartoffeln

Parfait und Soufflé vom Lebkuchen
Fruchtspiegel

Vier-Gang-Menü pro Person € 55,00
Drei-Gang-Menü mit Vorspeise pro Person € 45,00
Drei-Gang-Menü mit Suppe pro Person € 41,00