

WEIHNACHTSBRUNCH

in unseren Festsälen am 25. und 26. Dezember 2022
von 12 bis 15 Uhr

BRUNCHBUFFET

Kleine Frühstücksauswahl

Vorspeisen

Großes Salatbuffet | diverse Toppings | verschiedene Dressings
Ganzer pochierter Lachs mit Pfeffer und Limette
Variation von Rauchfischen | Auswahl an Fischterrinen
Preiselbeer-Meerrettich | Honig-Senf-Dill-Sauce
Carpaccio vom Angus Rind | Winter-Rauke | gehobelter Parmesan
Angus Hochrippe – rosa gebraten | Remouladensauce
Wildterrinen vom Hirsch | Schinken- & Wurstspezialitäten vom Wild
Tomate-Mozzarella | Basilikum
Wildkräutersalat | karamellierte Scheiben vom Ziegenkäse | Walnüsse
Winterlicher Salat vom Rotkohl | Apfelstückchen | Zitronendressing
Zucchini-Tomatensalat | Kürbiskerne | Balsamico | Thymian

Suppen

Oxtail | Gemüsestreifen
Cremesuppe von Pastinaken und Birnen | Krosser Speck

Hauptgänge

Vierländer Ente – kross gebraten aus dem Ofen
Roastbeef am Stück gebraten – live tranchiert | Sauce Béarnaise

Gedünsteter Heilbutt

Preiselbeer-Rotkohl | Wurzelgemüse | sautierter Spitzkohl
Kartoffelklöße | Basmatireis | Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachter Zimt-Ofenschlupfer
Gefüllter Bratapfel | Bourbon Vanillesauce
Kleine Pancakes | Puderzucker | Eis
Beeren-Crumble | Mini-Schokoladen-Soufflé | Christstollen

Kaffee wird am Tisch serviert.

Verschiedene Teesorten und unterschiedliche Fruchtsäfte werden am Buffet bereitgestellt.

€ 52,00 pro Person