

WEIHNACHTSBRUNCH

in unseren Festsälen am 25. und 26. Dezember 2023
von 12 bis 15 Uhr

BRUNCHBUFFET

Kleine Frühstücksauswahl

Vorspeisen

Großes Salatbuffet | diverse Toppings | verschiedene Dressings
Ganzer pochierter Lachs | Pfeffer | Limette
Variation von Rauchfischen
Preiselbeer-Meerrettich | Sahne-Meerrettich | Honig-Senf-Dill-Sauce
Antipasti
Shrimps Salat | Ingwer Chilli Marinade
Babyspinat-Rote Bete Salat | geröstete Walnüsse
Zucchini Tomaten Salat mit Kürbiskernen und Rucola
Kürbis-Orangen-Ingwer Salat
Winterlicher Salat von Rotkohl und Mandarinen
Tomaten Mozzarella | Basilikum | Pesto
Carpaccio vom Angus Rind | Winter-Rauke | gehobelter Parmesan
Vitello von der Pute

Suppe

Hauptgänge

Roastbeef am Stück gebraten - live tranchiert
Gänsebraten – kross aus dem Ofen
Zweierlei Fischfilet | Rieslingsauce
Winterlicher Kürbisstrudel

Beilagen

Rotkohl | Speckrosenkohl | Zimt-Wirsing à la Creme
Kartoffelgratin | Klöße | Salzkartoffeln

Dessert

Hausgemachter Zimt-Ofen-Schlupfer
Gefüllter Bratapfel | Vanille Sauce
Cappuccino Parfait
Weinachts Parfait
Weiße Schokoladen Crème Brulée | Christstollen

€ 59,00 pro Person