



# Weihnachtsbuffet

Am 25.12.+ 26.12. ab 11.30 / 12.15 / 13.00 Uhr  
(Nur mit Tischreservierung!)

## Suppe:

Vegetarisch: Kürbiscremesuppe  
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteigstange

## Vorspeisenbuffet:

von Anti-Pasti: Gegrilltes Gemüse, Vitello Tonnato,  
Tomate mit Mozzarella, und Rucola mit Parmesan und Pinienkerne  
Melone mit Parmaschinken  
hausgemachte Kräuterflädle gefüllt mit Frischkäse  
Lachstatar dazu Baguette  
und frische Salate vom Buffet

## Hauptgangbuffet:

Kalbsrücken in Senfpfefferkruste und brasilianischer Pfefferrahmsauce  
Zartes Hirschkalbsragout im Rotweinsößle dazu Preiselbeeren  
Lachsfilet pochiert mit Gemüsestreifen dazu Rieslingsößle  
dazu frisches Gemüse vom Markt  
Veganes Ratatouille

Als Beilagen: Hausgem. Spätzle, Röstinchen, Kartoffelgratin,  
Rosmarin-Kartoffeln in Olivenöl

## Dessertbuffet: *(von allem ebbes!)*

Verschiedene kleine hausgem. Desserts im Gläschen  
Crème Brûlée, Panna Cotta mit Erdbeermark,  
Mousse au Chocolat, Joghurtcreme mit frischen Früchten

Erwachsene 59 €  
Pro Kind (4-10 Jahre) 20 €  
Kleinkind 0 €

*Kinder können auch von der Kinderkarte bestellen!*

