



Weihnachtsbuffet 25.12.2024

11.30 bis 14.30 Uhr

Vorspeisen

**Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“
Kürbiscremesuppe
Salatbuffet / kalte Vorspeisen der Saison**

Hauptgerichte

**Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeersauce
Winterliche Rinderroulade mit Backpflaumenfüllung
Entenkeule / Orangenjus
Rinderhüftsteaks vom Grill
Gedünstetes Kabeljaufilet / Kapernsauce**

**Rotkohl / Winterliches Gemüse
Kartoffelklöße / Kartoffel-Gratin / Eierspätzle**

Dessert

**Beerenmousse / Herrencreme /
Rote Grütze mit Vanillesauce / Schokoladenmousse
frische Waffeln und Crêpes aus der Pâtisserie**

Preis pro Person / € 55,00



Weihnachtsbüffet 26.12.2024

11.30 bis 14.30 Uhr

Vorspeisen

**Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“
Kürbiscremesuppe
Salatbuffet / kalte Vorspeisen der Saison**

Hauptgerichte

**Gänsekeule / Orangenjus
Geschmorte Entenbrust
Rheinischer Sauerbraten / Rosinensauce
Gebratenes Rotbarschfilet / Kräutersauce
Edelwildgulasch**

**Rotkohl / Winterliches Gemüse
Kartoffelklöße / Kartoffel-Gratin / Eierspätzle**

Dessert

**Beerenmousse / Herrencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce / Schokoladenmousse
frische Waffeln und Crêpes aus der Pâtisserie**

Preis pro Person / € 55,00