schokoladen museum Lindt

WEIHNACHTSBUFFET

(NOVEMBER - DEZEMBER)

Salat von Sellerie und Renetten mit Scheiben von der glasierten Entenbrust

Wacholderschinken an Granatapfel-Fenchelsalat mit Orangen-Vinaigrette

Ziegenkäsecreme auf Rotwein-Birnenchutney und Ciabatta Sticks

Herzhafter Karotten-Haselnusskuchen mit Apfelschmand

Variationen von gebeizten und geräucherten Edelfischen mit Preiselbeer-Sahne

Winterlicher Salat mit Kartoffel-Vinaigrette,
gebrannten Nüssen, Hüttenkäse und Kirschtomaten

Baguetteauswahl, Salzbutter, Kräuterquark, verschiedene Dips,
Olivenöl und Balsamico

* * *

Getrüffelte Pastinaken-Maronensuppe

* * *

Brust und Keule von der Gans mit Feigenrotkohl und
zweierlei Klößen an Walnuss-Butterschmelze

Gebratener Seeteufel
auf winterlichem Linsen-Wurzelgemüse und Moutarde de Violette

Orecchiette Steinpilzrahm Fontinakäse

* * *

Schokoladenbrunnen mit flüssiger Lindt-Schokolade, frischen Früchten und Waffeln

Winterapfel mit Calvadoscreme

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Zimtkirschen und Mascarpone

Lebkuchen-Panna-Cotta

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

€ 61,70 pro Person

= vegetarisch