

WEIHNACHTSBUFFET

(NOVEMBER - DEZEMBER)

Salat von Sellerie und Renetten mit Scheiben
vom Hirschkalb und Sauce Cumberland

Geschmorter Chicoree mit Orange und Wacholderschinken

Ziegenkäsecrème mit Rotwein-Birnen-Chutney und Ciabatta-Stick ✓

Herzhafter Karotten- Haselnusskuchen mit Apfelschmand ✓

Variation von geräucherten Edelfischen mit Preiselbeer-Sahne

Baguetteauswahl, Landbrot, Brötchenkonfekt,
Salzbutter, Kräuterquark und Schmalz

* * *

Getrüffelte Schwarzwurzelcrèmesuppe ✓

* * *

Brust und Keule von der Gans mit Feigen-Rotkohl,
Klößen und Walnuss-Butterschmelze

Oriecchette mit Steinpilzrahm und Fontinakäse ✓

Gebratener Seeteufel auf winterlichem
Linsen-Wurzelgemüse und Moutarde de Violette

* * *

Schokoladenbrunnen mit flüssiger Lindt-Schokolade,
frischen Früchten und Waffeln

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
Zimtkirschen und Mascarpone, Lebuchen-Panna-Cotta

Toblerone-Mousse mit Kumquaträgout

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Grissini