

# WEIHNACHTSBUFFET

24. DEZEMBER 2026

## KALTE VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs · Honig-Senf · Dill  
Rosa Roastbeef · Kräuterremoulade  
Rote Bete · Ziegenkäse · Walnuss  
Feldsalat · Apfel · Granatapfel · Walnuss  
Feine Käseauswahl · Feigensenf · Trauben · Nüsse  
Feine Charcuterie-Auswahl · Cornichons · Perlzwiebeln  
Auswahl an frischen Kräutern  
Brot- und Butterauswahl

---

## SUPPE

Maronencremesuppe · Croûtons

---

## WARME SPEISEN

Knusprige Gänsekeule · Gänsejus  
Geschmorte Rinderbäckchen · Rotweinjus  
Gebratenes Seelachsfilet · Zitronen-Beurre-Blanc · Kräuteröl  
Kürbis-Waldpilz-Ravioli · Salbeibutter · Parmesan

---

## BEILAGEN

Apfelrotkohl  
Kartoffelknödel  
Butterspätzle  
Rosenkohl mit Maronen  
Winterliches Ofengemüse

---

## DESSERTBUFFET

Schwarzwälder Kirschdessert  
Lebkuchenmousse · Kirschragout  
Bratapfel · Vanillesauce

---

EUR 82  
PRO PERSON

