



Weihnachtsbuffet 2025

Klare Wildbrühe. Gemüse Julienne, Kräuter
Hirschkalbskeule, Portwein-Rosmarin Jus
Entenbrust, Rote Beete Jus
Hähnchenbrustfilet "Saltimbocca", Tomaten Sugo
Zander gebraten, Honig-Senf-Sahnesauce
Schmetterlingsnudeln, Blattspinat, geschmorte Kirschtomaten, Feta
Bringen-Preiselbeer-Rothohl
Winterliches Wurzelgemüse
Grüne Bohnen, Speck-Zwiebel-Stippe
Blumenkohl aus dem Ofen
Champignon-Waldpilz-Mix
Mandel-Kroketten
Kartoffel-Gratin klassisch
Langkorn-Wildreis-Mix
Kartoffel-Sellerie Stampf
Walnuss- & Vanille- Eis, Waldbeeren-Grütze
Nougat- Mousse, Haselnuss-Crunch
Lotus Panna Cotta mit Punschkirschen (alkoholfrei)

p. Person 48,50 €

(Kinder 6-12 Jahre 22€, 0-6 Jahre frei)

unsere Öffnungszeiten

25.12 11.30 13.30 Uhr & 17:00 -19:00

26.12 11.30 -14.30 Uhr