

Weihnachtsbüffet 25 und 26.12.20

Vorspeisen

Holsteiner Ofengemüse mit Kräuteröl und Pinienkernen
Flusskrebssalat mit Mango, Avocado und Thai Basilikum
Hausgebeizter Weihnachtslachs mit Apfel- Meerrettich-Dip
Carpaccio vom Weideochsen mit marinierten Kräuterseitlingen
Feldsalat mit getrüffelnder Steckrübe und Pumpernickel
Bunte Bete mit Wildsalami und gebackenem Grünkohl
Variation von Neuendeicher Brotspezialitäten
mit Gänseleberwurst und gesalzener Faßbutter

Suppe

Maronencremesuppe

Hauptgänge

Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Portwein Jus,
glasierten Pastinaken und Kartoffel-Steinpilz-Gratin
Risengarnelenpfanne mit Tomaten, Knoblauch und jungem Lauch
Krosse Bauernente aus Bimöhlen mit Preiselbeerjus,
Orangen-Rotkohl und Kartoffel Knödeln
Weißer Heilbutt mit Traubensenfkruste, Champagnerkraut
und gefüllte Spinatkartoffel

Dessert

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Gewürzkirschen
Spekulatius-Parfait mit Feigen und Baumkuchen
Kokos Creme Brûlée mit Exotischem Obstsalat
Auswahl von Holsteiner Biokäse mit Birnen Senf und Apfel Nuss Brot

Preis pro Person 69,50 €