

hier & jetzt Weihnachts-Buffer II.

VORSPEISEN

Apfel-Sellerie-Crème-Suppe mit getrüffelten Croutons

Blatt- & Rohkostsalate an zweierlei Dressing (Kräutervinaigrette & Kartoffel-Speck-Dressing) mit gerösteten Kernen & Croutons

Anti-Pasti-Platte mit verschiedenem mariniertem Grillgemüse

Tataki vom Roastbeef mit grünem Sesamspargel & Wasabi-Mayonnaise

*Zu allen Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot & Baguette aus dem Ofen

~~~

## **HAUPTGERICHTE**

### Vegetarisch:

Crémiges Steinpilzrisotto mit glacierten Kürbiswürfeln &  
Ziegenfrischkäseflocken

### Mit Fleisch:

In Balsamico geschmorte Rinderbäckchen mit Speckwirsing &  
hausgemachten Spätzle

### Mit Fisch:

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Cashewnussbutter  
mit karamellisiertem Fenchelgemüse & Safran-Dill-Kartoffeln

~~~

DESSERTS

Spekulatiustiramisu

Mousse au Chocolat mit marinierten Chili-Sauerkirschen

Apfel-Birnen-Crumble mit Vanille-Espuma

Preis pro Person (inkl. ges. MwSt.) € 42,-