



Wir möchten Ihnen ein paar festliche Stunden bereiten und Sie kulinarisch verwöhnen und freuen uns deshalb besonders, dass Sie Heiligabend in unserem Hause verbringen!

## HEILIGABEND-BÜFFET

### VORSPEISEN

- Sesam-Lachsroulade mit Gurken-Dill-Spaghetti
- Hähnchen B' stila (knusprige Filoteigtorte mit Hähnchen-Mandelfüllung und Kräutern)
- Geräucherter Wildschweinerücken mit Pfeffer-Kirschen
- Kürbis-Gorgonzola-Tarte
- Gefüllte Antipasti
- Couscoussalat mit Datteln
- Fenchel-Orangensalat mit Garnelen
- Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Brotauswahl

\*\*\*

### SUPPE

- Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl und Kernen

\*\*\*

### HAUPTGANG

- Geschmorte Ochsenbacke in Kräuterjus
- Sous Vide gegarter Hirschrollbraten
- Knusprig geschmorte Gänseteile
- Variation von Fischfilets in Kräutersoße

- Jasminreis mit gerösteten Mandeln
- Kartoffelklöße in Schnittlauchbutter
- Gebratene Kräuterspätzle
- Glasierter Fruchttrotkohl
- Rahmwirsing
- Variation vom Wintergemüse

\*\*\*

### DESSERT

- Rum-Traube-Nuss-Mousse
- Bratapfelcrepes mit Vanillesoße
- Spekulatius-Tiramisu

34,50 € pro Person