



Weihnachtsbuffet „Wintermärchen“

Vorspeisen

Cocktail von Eismeershrimps
Winterliche Salate mit Balsamdressing
Crème Brûlée vom Ziegenkäse
Räucherforelle auf Linsen
Geräucherte Entenbrust auf eingelegtem Kürbis

Suppe

Krebssüppchen mit Dill

Hauptgänge

Entenbrust mit Rosenkohl
und Rosmarinkartoffeln

Bachforellenfilet und gedünsteter Aal
in Dillrahm mit Wintergemüse und Butterreis

Dessert

Rumfrüchte in Gelee
Warmen Apfelkrapfen auf Zimtschaum

Käseauswahl
Butter und Brot