



**Liebe Gäste,**  
**in diesem Jahr bieten wir Ihnen am**  
**25. & 26. Dezember 2024 unser neues Weihnachtsbuffet an.**

**Tomaten mit Mozzarella und Pesto**  
**Knochenschinken mit Honigmelone**  
**gebratene Zucchini -und Auberginenscheiben mit Oliven und Paprika**  
**Blattsalate der Saison mit Vinaigrette und Hausdressing**

**\*\*\***

**Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Mandeln**  
**Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsewürfeln**

**\*\*\***

**rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Pfefferrahmsauce**  
**geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeersauce**  
**gebratenes Schweinefilet mit Backpflaumensauce**  
**pochierte Lachsschnitte mit Krebsbuttersauce**  
**gebratene Süßkartoffel-Gnocchi mit mediterranem Gemüse & Pestorahmsauce**  
**Kartoffelklöße, Schupfnudeln**  
**Basmati Reis, Kartoffelgratin**  
**Apfelrotkohl, Rahmwirsing & Blattspinat**

**\*\*\***

**Lebkuchen – Tiramisu**  
**Spekulatius – Mousse**  
**Zimt – Parfait mit Glühweinkirschen**

**Buffetpreis pro Person: € 39,00**

**(Kinder 6 - 9 Jahren € 19,50)**



**Gerne nehmen wir Ihre verbindliche Reservierung unter 05254-805350 entgegen.**