



Mittagsbuffet zu Weihnachten 2025

Am Tisch serviert:

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Am Buffet:

Zarte Rinderrouladen

mit Burgundersauce

* * *

Entenbraten, im Ofen geschmort,

gefüllt mit Äpfeln, Orangen und Zwiebeln, mit Majoransauce und Bratapfel

* * *

Zarter Rehkeulenbraten aus hiesigen Jagden,

mit Cassissauce und Preiselbeerbirne

* * *

Zarte Schweinefiletmedaillons

mit frischen Champignons

* * *

Rumpsteak, medium,

mit Bohnen im Speckmantel und Kräuterbutter

* * *

Fischvariation „Watt-Hus“

Lachsfilet und Zanderfilet gebraten, mit Weißweinsahnesauce und zweierlei Reis

* * *

„Veganes Gemüsecurry“

mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Cherrytomaten

im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis

* * *

Gefüllte Zucchini

mit Schafskäse gratiniert, mit Ratatouille-Gemüse

* * *

Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle, Kartoffelklöße,

Mandelbällchen, Rosmarinkartoffeln

* * *

„Kinderpfanne“

Hähnchenschnitzel mit Erbsen, Möhren, Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

(+ Kindereis am Tisch serviert)

* * *

frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing,

Baguette/Brot

* * *

Weihnachtliches Dessertbuffet

Preis pro Person 59,80€

Kinder von 3 bis 13 Jahre „pro Lebensjahr“ 2,50€

Kinder bis 2 Jahre ohne Berechnung