



Kinderbuffet:

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

* * *

Weihnachtliches Dessertbuffet

2,00€ pro Lebensjahr
(bis 13 Jahre)



Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Appléritif Apfel & Rose, alkoholfrei	0,1l	4,50 €
Appléritif Ingwer & Bergamotte, alkoholfrei	0,1l	4,50 €
Prosecco Spumante extra dry	0,1l	4,90 €
Lustau Sherry, Solera Reserva (medium oder dry)	5cl	4,95 €

Als Digestif empfehlen wir Ihnen:

Espresso		2,80 €
Café creme		3,00 €
Cappuccino		3,40 €

... aus dem Hause Scheibel

Badischer Obstbrand	2cl	3,00 €
Williams Christ	2cl	3,50 €
Aprikosen-Marille	2cl	3,50 €
Moorbirne	2cl	4,00 €
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,50 €
Grappa Nonino Riserva (5 Jahre)	2 cl	6,90 €



Ein frohes Weihnachtsfest und guten Appetit wünschen Ihnen
Familie Fischbeck und Mitarbeiter

Buffet zu Weihnachten 2023



-am Mittag-

Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * *

„Veganes Gemüsecurry“

mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis

* * *

Zarte Rinderrouladen

mit Burgundersauce

* * *

Fischvariation „Watt-Hus“

Lachsfilet und Zanderfilet gebraten,
mit Weißweinsahnesauce und zweierlei Reis

* * *

Zarte Schweinefiletmedaillons

mit frischen Champignons

* * *

Zarter Rehkeulenbraten aus hiesigen Jagden,

mit Cassissauce und Preiselbeerbirne

* * *

Rumpsteak, medium,

mit Bohnen im Speckmantel und Kräuterbutter

* * *

Entenbraten, im Ofen geschmort,

gefüllt mit Zwiebeln und Äpfeln, Majoransauce und Bratapfel

* * *

Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle, Kartoffelklöße,
Mandelbällchen, Rosmarinkartoffeln

* * *

frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing

Baguette/Brot

* * *

Weihnachtliches Dessertbuffet

Preis pro Person 52,80€