



### 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:

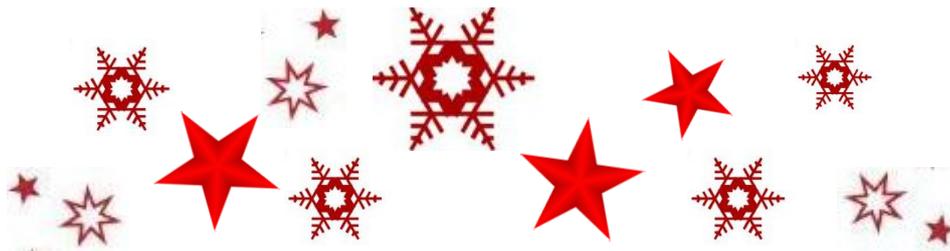
Appléritif Apfel & Rose, alkoholfrei	0,1l	4,50 €
Appléritif Ingwer & Bergamotte, alkoholfrei	0,1l	4,50 €
Prosecco Spumante extra dry	0,1l	4,90 €
Lustau Sherry, Solera Reserva (medium oder dry)	5cl	4,95 €

### 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€