

Weihnachtsbuffet 2023

Vorspeisen/Salate:

*Weihnachtliche Vorspeise: Frischer Feldsalat mit Kürbis, Äpfel und
veganem Walnuss Pesto (g,h) (vegan)*

christmas starter: lambs' lettuce wit pumpkin, apple und vegan walnut pesto (g,h) (vegan)

*Weihnachtliche Vorspeise: Orangen Tabulé mit gegrilltem Zimt-Haloumi und Joghurt Minz Dip (g)
(vegetarisch)*

christmas starter: orange tabulé with grilled cinamon-haloumi cheese and yogurt mint dip (g) (vegetarian)

*Weihnachtliche Vorspeise: Wildkräuter-Salat mit gebratenen Pilzen der Saison, rote Beete und
Orangen in Apfel-Vinaigrette (vegan)*

christmas starter: Wild herb salad with roasted mushrooms, beet root and orange in apple vinaigrette (vegan)

*Weihnachtliche Vorspeise: Kürbiscrème mit Rotwein-Zwiebel-Chutney und
Ziegenfrischkäse-Pralinbe (g) (vegetarisch),*

christmas starter: Pumpkin cream with red wine and onion chutney and goat's cream cheese praline (g) (vegetarian)

*Weihnachtliche Vorspeise: Kleine Gänse-Spinat-Terrine mit Feldsalat in Apfel-Vinaigrette und
Preisebeerchutney (a,i)*

christmas starter: Small goose-spinach-terrine with lamb's lettuce in apple vinaigrette and cranberry chutney (a,i)

Suppen:

Weihnachtliche Suppe: Winterpilz-Rahmsüppchen (g) (vegetarisch),

ca.300ml, serviert mit ofenfrischem Baguette (a), serviert im Wärmebehälter

christmas soup: winter mushroom crèmesoup (g) (vegetarian), 300ml, served with fresh baguette (a)

Weihnachtliche Suppe: Maronen Crèmesuppe (g) (vegetarisch),

ca.300ml, serviert mit ofenfrischem Baguette (a), serviert im Wärmebehälter

christmas soup: chestnuts cream soup (g) (vegetarian), 300ml, served with fresh baguette (a)

*Weihnachtliche Suppe: Wildconsommé mit Gemüsejulienne, verfeinert mit Nelke, Zimt und Koriander,
ca.300ml, serviert mit ofenfrischem Baguette (a), serviert im Wärmebehälter*

*christmas soup: clear venison soup with vegetablestrips, refined with clove, cinnamon and coriander (g), 300ml, served with
fresh baguette (a)*

Weihnachtliche Suppe: Selleriecremesuppe mit Trüffel (g,i,l) (vegetarisch),

ca.300ml, serviert mit ofenfrischem Baguette (a), serviert im Wärmebehälter

christmas soup: Celery cream soup with truffle (g,i,l) (vegetarian), 300ml, served with fresh baguette (a)

Hauptspeisen:

*Warmes Weihnachtsgericht: Gänserbraten (Keule oder Brust) in Orangensauce, serviert mit
Apfelrotkohl, Grünkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße (a,g), serviert im Wärmebehälter*

*warm christmas maincourse: roasted goose (leg or breast) in orangesauce, served with red cabbage with apple, green cabbage,
salted potatoes and potato dumpling (a,g)*

*Warmes Weihnachtsgericht: Wildschweinrücken an Preiselbeersauce, serviert mit Apfelrotkraut &
Schupfnudeln (a,c,g), serviert im Wärmebehälter*

warm maincourse: christmas maincourse: roasted saddle of wildboar in cranberry sauce, served with red cabbage/apple and finger shaped dumplings (a,c,g)

Warmes Weihnachtsgericht: Gänseragout mit getrockneten Äpfeln, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (a,g), serviert im Wärmebehälter

warm christmas maincourse: goose ragout with dried apples, red cabbage and potato dumpling (a,g)

Warmes Weihnachtsgericht: Wildgulasch, serviert mit Apfelrotkohl und Spätzle (a,c,g), serviert im Wärmebehälter

warm christmas maincourse: game goulash with red cabbage and swabian noodles (a,c,g)

Warmes Weihnachtsgericht: Entenbraten (50% Brust und 50% Keule) mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (a,c,g), serviert im Wärmebehälter

warm christmas maincourse: Duck breast and duck leg with orangesauce, red cabbage/apple and potato dumplings (a,c,g)

Warmes Weihnachtsgericht Hirschrücken in Wacholdersauce, serviert mit wilden Brokkoli und hausgemachten Serviettenknödel (a,c,g), serviert im Wärmebehälter

warm christmas maincourse: roasted saddle of deer in juniper sauce, served wild broccoli and roasted dumplings (a,c,g)

Vegetarische Hauptspeisen:

Warmes Weihnachtsgericht: 2 kleine Nuss-Polenta-Törtchen mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, dazu Rahmwirsing (a,c,g,h) (vegetarisch), serviert im Wärmebehälter.

warm christmas maincourse: 2 small nut polenta tarts with shepherd's cheese, hazelnuts and almonds, with creamed savoy cabbage (a,c,g,h) (vegetarian), served in a chafing dish

Warmes Weihnachtsgericht: Kleine Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen & Ricotta, serviert in Trüffelbutter, frischen Kräutern & frischem Parmesan (a,c,g) (vegetarisch), serviert im Wärmebehälter

warm christmas maincourse: Homemade ravioli, filled with porcini & ricotta, served with truffle butter, fresh herbs & parmesan cheese (a,c,g) (vegetarian)

Warmes Weihnachtsgericht: Rote-Bete-Gnocchi mit frischen Waldpilzen, mediterranen Gemüse und Mandel-Gewürz-Butter (a,g,h) (vegetarisch), serviert im Wärmebehälter

warm christmas maincourse: beet-root-gnocchi with mushrooms, mediterranean vegetables and almond-butter (a,g,h) (vegetarian)

Warmes Weihnachtsgericht: Kürbis-Paprika-Gemüse mit Mini-Maiskölbchen, Sojabohnen und Shiitakepilzen, dazu Kartoffelklöße (f,g) (vegetarisch), serviert im Wärmebehälter

warm christmas maincourse: Pumpkin and pepper vegetables with mini corn cobs, soybeans and shiitake mushrooms, with potato dumplings (f,g) (vegetarian), served in a chafing dish

Vegane Hauptspeisen:

Warmes Weihnachtsgericht: Hausgemachte Grünkohl-Hanf-Bällchen in veganer Champignon a la Crème, serviert mit Petersilienkartoffeln (a) (vegan), serviert im Wärmebehälter

warm christmas maincourse: homemade green cabbage-hemp balls in vegan mushrooms sauce, served with parsley potatoes (a) (vegan)

Süßspeisen:

Weihnachtliches Dessert: Bratapfel mit Marzipan, Nüssen und Vanillesauce (a,g,h) (ca.150ml) (vegetarisch), serviert im Wärmebehälter

christmas dessert: baked apple with marzipan, nuts and vanillesauce (a,g,h) (vegetarian)

Weihnachtliches Dessert: Marillenknödel mit gebutterten Semmelbrösel (a,g,h) (vegetarisch), serviert im Wärmebehälter

christmas dessert: apricot dumpling with buttered breadcrumbs (a,g,h) (vegetarian)

*Weihnachtliches Dessert: Maronen-Mousse mit Portweibirnen und
Schokoladen (a,g) (vegetarisch), serviert im Weckgläschen*
Christmas dessert: chestnuts-mousse with portwine pear and chocolate (a,g) (vegetarian)

*Weihnachtliches Dessert: Kürbis Crème Brûlée, abgerundet mit
Aprikose und Amaretto (c,g,n) (vegetarisch), serviert im Schälchen*
christmas dessert: Pumpkin crème brûlée, flavored with apricot and amaretto (c,g,n) (vegetarian)

*Weihnachtliches Dessert: Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelée (a,c,g,h) (vegetarisch),
serviert im Weckgläschen*
christmas dessert: Almond biscuit-tiramisu with orange-jelly (a,c,g,h) (vegetarian)