

Weihnachtsmenü / Buffet 2026 am 01. Weihnachtstag von 11:30 - 15:00 Uhr

In der Terrine am Tisch serviert:
Getrübeltetes Kartoffel-Pastinakensüppchen mit Petersilienöl
Geröstete Kernen

Bunter Brotkorb mit Backobstbutter und Kräuterquark

Buffet

Weihnachtliche Flugente mit Orangen-Zimtsauce

Gesottener US-Rindernacke mit Rotweibirnensauce

Lachsmedaillons auf Steckrübenwürfel und Lachsschaumklößchen in Safransauce

Apfelrotkraut, bunte Speckbohnen
Gebackene Kartoffelkrapfen, Petersilienspätzle und Butterdrillinge

Delice von geblämmter Calamansi an kandierter Zitrone
Mousse au chocolat „Café de Paris“

€ 48,50 inkl. Empfangssekt / Kinder 6-12 Jahre 50 %
bitte bei Reservierung Alter angeben!!

*Vegetarisches oder veganes Gericht wird aus der Küche ausgegeben - wenn möglich,
bitte bei der Reservierung mit anmelden!*



Oder auch to go zum Selbst Warmmachen (21. - 23. + 25. Dezember 2026)
Ausgabe der Boxen vormittags!!! Am 25. Dezember bis 10:45 Uhr

Suppe (ohne Brot, Butter, Quark) Hauptgang nach Wahl + zwei passende Beilagen
und Dessert

85,00 für 2 Personen inkl. einer Flasche Wein